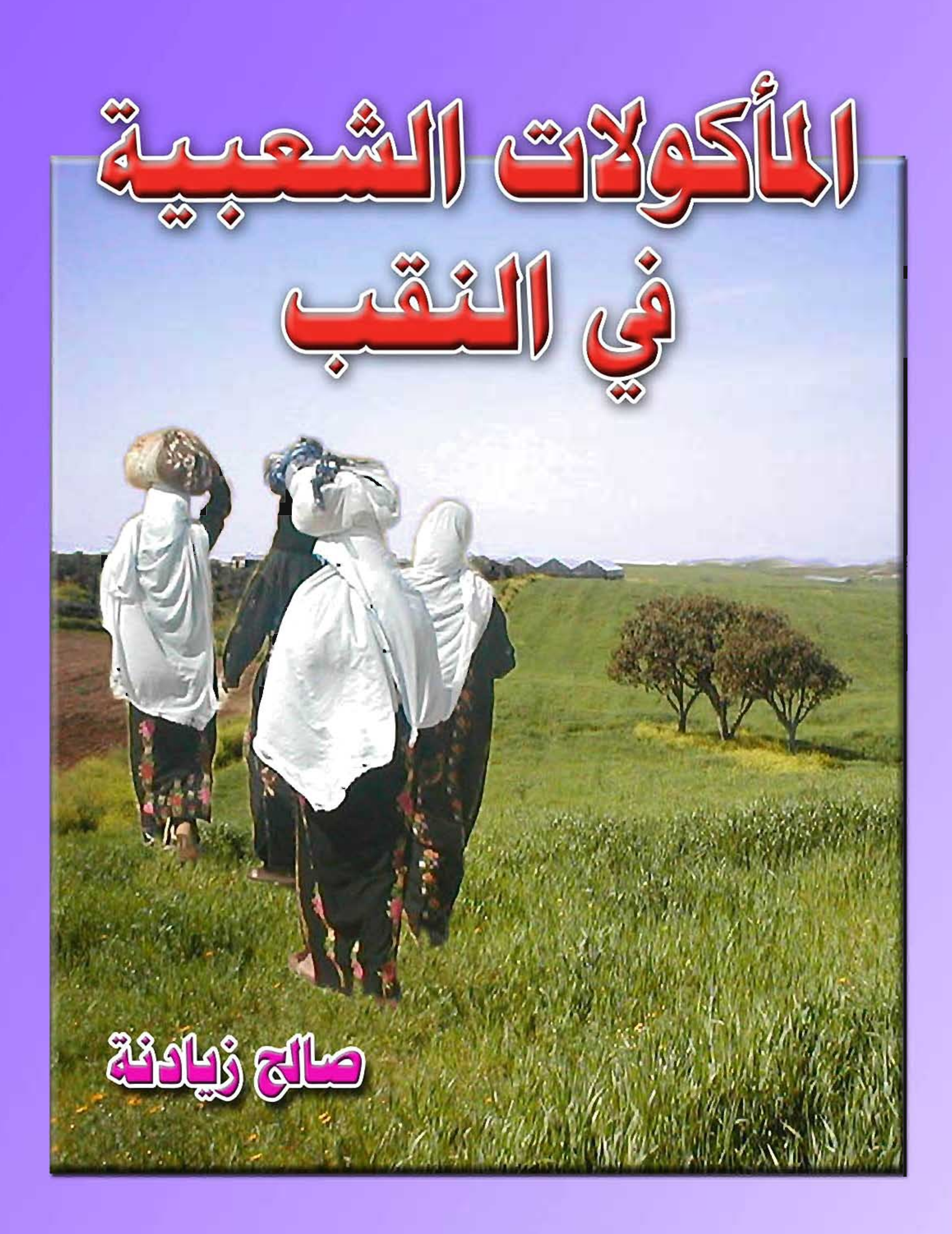


المأكولات الشعبية في النقب

صالح زيادنة

موسوعة التراث الشعبي في النقب

المأكولات الشعبية في النقب

المأكولات الشعبية في النقب

- دراسة وتوثيق -

صالح زيادنة

٢٠٠٨

المأكولات الشعبية في النقب

صالح زيادنة

الطبعة الأولى

آذار ٢٠٠٨ م – ربيع الأول ١٤٢٩ هـ

الصفّ والتنضيد والغلاف:

صالح زيادنة

طبع في: مطبعة الرابطة – الخليل

الإهـــداء

- إلى أهلي وأبنائي في منطقة النقب .
- إلى الذين يعتزون بعروبتهم ويفخرون بانتمائهم إلى جذور العروبة الزكية .
- إلى كلّ من يحافظ على تراثنا العربيّ وعلى أصالته وعلى قيمه النبيلة السامية .
- إلى كلّ من يمت إلى العروبة بسبب من المحيط إلى الخليج .
- إليكم أحبائي وقرائي الكرام أهدي هذا الكتاب .

صالح زيادنة

المقدمة

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين على ما أولانا من لطفه، وعلى نعمه وآلائه، ونحمده سبحانه أن هدانا وأنعم علينا بنعمة الإسلام، وما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله، ونصلي ونسلم على الرسول العربي الكريم محمد بن عبد الله صلى الله عليه وعلى آله وسلم تسليماً كثيراً.

وبعد:

هذا كتابٌ وضعته حول المأكولات الشعبية التي يستعملها أهلنا في النقب، كتبت مادته وشرحت فيه طرق صناعة هذه المأكولات وكيفية إعدادها، ورتبت فصوله حسب أنواع الطعام، فالتي تصنع من الألبان تندرج تحت باب خاص بها، والتي تصنع من الحبوب أو النباتات تندرج تحت باب آخر وهكذا مع البقية الباقية.

وقد سبق لقسم من هذه المقالات أن نُشر في صحيفة أخبار النقب، ومن الطبيعي أنني راجعتها مرات ومرات قبل نشرها، ولكنني قمت أيضاً بمراجعتها بشكل دقيق وأضفت إليها جملة هنا وكلمة هناك شأن

كل إنسان حريص على عمله وعلى جودة ما يقدمه للناس، ومهما يكن من أمر فقد يقع القارئ الكريم على بعض الهنات، وعذرنا أننا بشر ولا كمال لنا والكمال لله وحده.

ولم يكن هدفنا هو جعل هذا الكتاب كتاب طبخ يُعنى بالمقادير وكيفية إعداد الطعام، ولكننا أردنا التوثيق لهذه الأشياء التي تربط حاضرنا بماضينا، لنتذكر كيف كان أهلنا يقنعون بالقليل، وكيف كانوا يتأقلمون مع الظروف ومع طبيعة البيئة التي يعيشون فيها، وكيف انتهجوا طريق القناعة وعاشوا على الكفاف، وكيف أدّت تلك الظروف إلى تأصيل عادة الكرم فيهم وقِرَى الضيف، وكلّ ما يتعلق بالكرم من صفات، إضافة إلى الاحترام المتبادل وتقديم يد العون والمساعدة.

وفي الختام ها هو كتاب المأكولات الشعبية بين أيديكم بشحمه ولحمه ومادته التراثية الأصيلة، راجياً المولى عز وجل أن يجعل ذلك العمل خالصاً لوجهه الكريم، وأن يكتب ذلك في ميزان حسناتنا يوم لا ينفع مال ولا بنون إلا من أتى الله بقلب سليم.

صالح زيادنة

رهط في: ١٥ آذار ٢٠٠٨

الفصل الأول

المأكولات الشعبية: تعريفُها ومصادرُها

المأكولات الشعبية هي أصناف من الطعام التي يستعملها العامة من الناس أكثر من غيرها بسبب وفرة مصادرها وسهولة صنعها وإعدادها، وهي في الصحراء تقتصر على الأطعمة التي يتمّ إعدادها من الحبوب والبقوليات، ومما يُنتج من المواشي من الألبان ومشتقاتها، ومن لحومها في حالات أخرى، وكذلك من بعض النباتات التي تنبت في الشتاء والخضراوات الصيفية المختلفة.

والمأكولات الشعبية تختلف من منطقة إلى أخرى من حيث الوفرة والكثرة، فبينما نراها تقتصر على منتوجات الألبان والحبوب في الصحراء، نراها في القرى ذات تشكيلة أكبر وأكثر تنوعاً، وقد تزيد عن ذلك في المدن والمناطق المكتظة حيث المطاعم وما تحويه من تشكيلات مختلفة من أنواع الطعام وصنوفه. وما يهمّنا هنا هو ما يستعمله عامة الناس في النقب، وعليه سيقتصر بحثنا في هذا الكتاب.

والمأكولات الشعبية في اللغة: هي كُلّ ما يؤكل أو يُعَدُّ من أنواع الطعام وصنوفه، وكلمة مأكولات مأخوذة من الأكل؛ وهو كلّ ما يُمضغ ويُبلع

ويُسدّ به الرمق ويُسكت به الجوع والنهم. والمأْكَل: مَا يُؤْكَل، وأكْلُ الطعام: مضغه وبلعه[1].

والطَّعامُ؛ اسمٌ جامعٌ لكل ما يُؤكَلُ وبه قوامٌ للبدن، وكلّ ما يُتَّخذ منه القوت من الحنطة والشعير والتمر وغيرها من الأطعمة[2]، وهو يشمل اليوم كلّ أنواع الأطعمة والمأكولات، على كثرتها وتنوعها.

توفير الطعام:

مهمة توفير الطعام من أكثر الأمور التي تُقلق بال الرجل وتقضّ مضجعه، فهو ربّ الأسرة وهو المسؤول عن العائلة، وعلى كاهله يقع عبء إعالتهم وتوفير ما يسدّ حاجتهم من الطعام والشراب، ولذلك فهو يظلّ يسعى طيلة حياته جاهداً يعمل ويكدّ من أجل توفير لقمة العيش الكريمة له ولأسرته وأطفاله.

ولا يترك الرجل باباً يوصله إلى مصدرٍ من مصادر الرزق إلا طرقه، وهو لا يكفّ عن البحث عن العمل، ويسعى من أجل الارتزاق وكسب لقمة العيش الحلال، وتظلّ عملية المداومة على طلب الرزق والسعي في

(١) – المعجم الوسيط، جزء ١، ص ٢٣.

(٢) – المعجم الوسيط، جزء ٢، ص ٥٧٧.

سبل المعيشة عملية تتكرّر بشكلٍ مستمر نظراً لحاجة الإنسان إلى ما يقوته[1] ويقيم أوده في كلّ يوم ويوم.

ويؤمن الرجل بأن الرزق على الله سبحانه الذي لا ينسى من فضله أحداً، ولكنه يدرك بأن على المرء أن يأخذ بالأسباب، فالسماء لا تُمطر ذهباً، واللقمة لا تصل الفم إلا بعد رفعها إليه، وهكذا فإن حتمية العمل أو البحث عن مصدر الرزق تظلّ واردة، وعلى هذا الأساس يُداوم الرجل على عمله ويلتصق بمكان رزقه، ويعبِّر المثل الشعبي عن هذا الوضع بقوله: « مطرح ما بترزق إلْزَق »[2] ، وكذلك «الرِّزق مدَوَّر»[3]؛ أي أن على الإنسان أن يبحث عن رزقه ومصدر عيشه ولا يركن إلى الخمول والكسل.

مصادر الرزق:

رغم بساطة حياة البدويّ فإنه يعتمد في توفير رزقه على عدة مصادر رئيسية نذكر منها:

---

(١) – جاء في مادة «قوت» من لسان العرب، يقال: قُتُّ الرجلَ أَقُوتُه قَوْتاً إذا حَفِظْتَ نَفْسَه بما يَقُوته.

(٢) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

(٣) – المصدر السابق.

تربية المواشي:

تُعدّ تربية المواشي من أهم المصادر التي يعتمد عليها البدويّ في حياته، فهي مالٌ سارحٌ[1] من جهة، وهي مصدر رئيسيّ من مصادر الغذاء التي يعتمد عليها من جهةٍ أخرى، فهو يذبح منها ويقدّم القِرَى لضيوفه، ويُبعد القَرَم[2] عن عائلته وأطفاله، والقَرَم هو اشتهاء اللحم، وسمعت امرأة تقول لزوجها: «إذبح لنا شاةً لأننا قرمانين». والقَرَم يكون أشدّ تأثيراً في فصل الشتاء بسبب برودة الجو وما يتعرّض له الجسم من البرد، وأكل اللحوم والدهنيّات يكسب الجسم حرارة ودفئاً، ويجعله أكثر تحملاً لبرد الشتاء وصقيعه.

وهناك حكاية تقول: إن شيخاً زار صديقاً له، فأراد صاحب البيت أن يعمل له قِرَى، فرفض الضيف في بداية الأمر، ولكنه سمع صوت صاحبة البيت من الداخل وهي تقول: « قطعت نصيبنا من اللحم قطع الله بك »، فأدرك الرجل أنّ صاحبة البيت تشتهي اللحم، فقال لصديقه لقد غيّرتُ رأيي فقم الآن واذبح شاةً واعمل لنا غداء، وهكذا كان فأصابت المرأة شيئاً من الطعام واللحم الذي تشتهيه. وفي الأمثال

(١) – يطلق البدو جملة "المال السارح" على المواشي، لأنها عبارة عن مال يسرح ويرعى في الحقول.

(٢) – في مادة «قرم» من لسان العرب: القَرَمُ: شدّة الشهوة إلى اللحم، وقَرِمَ إلى اللحم يَقْرَم قَرَماً، فهو قَرِمٌ: اشتهاه.

الشعبية يقولون: «الضيف مُحَلِّل»[1] أي أنَّ الضيف لا يأكل من الطعام إلا قدر طاقته، بينما يأكل أفراد عائلة المضيف البقية الباقية من الطعام، وكأنَّ الضيف قد حلَّل لهم بذلك هذا الطعام، وسَهَّلَ بسكوته ورضاه حصولهم عليه.

هذا بالنسبة للحوم المواشي أما فيما يتعلق بألبانها فهي من أهم المصادر التي تعتمد عليها العائلة في غذائها، ففي موسم الربيع وبعد أن يُفطم البَهْم تَحلب المرأة عدداً من الشياه وتُروّب الحليب، وتخضّ اللبن، وتُخرج الزبدةَ وتَقْدَحُها؛ أي تطبخها على النار وتُخرج منها سمنها. أما اللبن الخضيض فهو ذو حموضة خاصة وغالباً ما يشرب منه أفراد العائلة، وتعمل منه المرأة فَتَّةً شعبية هي فَتَّة اللبن مع السمن، وما يتبقّى منه يُصنع منه العفيق[2] فيما بعد.

والبدوي يرى أن «الغنم دراهم فراطة»[3] أو «دراهم فَكَّة» كما يقولون، وذلك أن صاحبها لو احتاج شيئاً من المال فإنه يبيع واحدةً منها ويعود ومعه المبلغ الذي يريده، فتنفرج أزمته وتنفك ضائقته ويأتيه فرجٌ بعد ضيق.

(١) – من الأمثال البدوية، ص ١٣٩.

(٢) – العَفِيق: أقراص اللبن المجفف.

(٣) – من الأمثال البدوية، ص ١٥٦ .

فلاحة الأرض:

كثير من العائلات البدوية كانت تملك قِطعاً من الأرض ومساحات مختلفة منها، وكانت تستغلّ هذه الأرض بالفِلاحة وزرع المزروعات الشتوية كالحنطة والشعير والعَدَس، والمزروعات الصيفية كالذرة البيضاء المتفرعة الطويلة، والحمراء المتكتلة القصيرة، إضافة إلى بعض الخضراوات الصيفية المختلفة. وكان لدى البعض منهم كروم من التين والعنب وشجيرات من الجمّيز والنخل.

وكانت الحبوب من أهم المصادر التي يعتمد عليها البدويّ في صحرائه، فمنها يصنع الخبز والزاد، ومنها يصنع أصنافاً مختلفة من الطعام كالمديدة والمفتول والرقاقة[1] وغيرها. وكان الخبز في بداية الأمر يصنع من دقيق الشعير وظلّ الحال على ذلك سنين طويلة ثم تدرّج الناس إلى صناعته من دقيق القمح حتى طغى على خبز الشعير وحلّ محله بشكل تامّ.

وكان طعام الحرّاثين في تلك الفترة عبارة عن بعض الأرغفة من خبز الشعير الحاف على غلظته وخشونته، أما إذا حصلوا على فَتّة من العدس أو اللبن أو غيره فإن ذلك يعتبر من أشهى ما يكون.

---

(١) – انظر شرحاً وافياً عنها في الفصل السادس من هذا الكتاب.

وكانت الأرض أكثر بَرَكَةً مما هي عليه اليوم من حيث الغلّة والمحصول، وكثيراً ما نسمع كبار السنّ وهم يقولون: «كانت الدنيا أكثر بَرَكة من اليوم، وأكثر مطراً وخصباً، أما اليوم - ويضربون كفاً بكفّ - فقد ضاعت البَرَكة منها، وقَلَّت الأمطار وكثر الجدب والمحل».

أما القشّ والتبن وفائض الحبوب فكانت تُستعمل طعاماً للبهائم والماشية، وإذا زاد شيء منها عن احتياجات العائلة فإنها تبيعه وتشتري بثمنه ما تحتاجه من أشياء.

وكانت الحبوب تستعمل للمقايضة بسبب قلة النقود في ذلك الوقت، فكان الباعة المتجولون أو ما يُسمّى بـ «الحَدَّارين»[1]، يأتون من قرى الخليل ومعهم القطّين والزبيب والكعكبان، فكانوا يشترون منهم ويدفعون مقابل ذلك شيئاً من حبوب الشعير، ومنه جاء المثل: «زي شعير البيّاع»[2]، حيث يكون ذلك الشعير الذي يجمعه البائع في يومه مختلفاً من حيث الجودة والنظافة، فقد يكون بعضه نظيفاً، ويكون بعضه الآخر مليئاً بالأوساخ من زؤان أو حلزون صغير أو حصى أو غيره.

---

(١) - يسمّى الباعة المتجولون بالحدَّارين، لأنهم ينحدرون من جبل الخليل إلى منطقة النقب ببضائعهم وأغراضهم.

(٢) - من الأمثال البدوية، ص ١١٧.

التجارة:

أما التجارة فتعتبر حلقة أخرى من سلسلة المصادر التي يعتمد عليها البدويّ في توفير المال الذي يشتري به ما يحتاجه من طعامٍ وغذاء، ونرى في سوق المواشي كيف يأتي بعض التجار وهو يحمل رِبْقَاً[(١)] في جيبه، وهو حبل ذو حلقات تربط فيه المواشي، فيشتري عدداً من المواشي ويقف بجانبها، ويبيعها ويربح مبلغاً معيناً، ثم يشتري غيرها ويبيعها حتى ينتهي السوق فيعود وقد ربح مبلغاً لا بأس به، وهو يبيع أيضاً ما تنتجه المواشي من اللبن والسمن إضافة إلى الشَّعْر والصوف، وقد كانت هناك سوق لشَعْر الماعز تقام في كلّ يوم خميس في مدينة بئر السبع، يباع فيها شَعر الماعز الذي تُصنع منه القِطَع التي يتكّون منها بيت الشعر من شُقَّة[(٢)] ومَعْنَد[(٣)] وغيرها.

أما أصحاب الأراضي فكانوا يعملون بيادر كبيرة يخزنون فيها الحبوب والقشّ والتبن، ويستأجرون حرّاساً يحرسونها يسمى الواحد

---

(١) – الرِّبْق: والواحد منه رِبْقَة، ولكن الكلمة لا تستعمل إلا بصيغة الجمع، وهو حبل ذو حلقات يثبّت من طرفيه بأوتاد تُدَقّ في الأرض وتربط فيه المواشي.

(٢) – الشُّقَّة، وجمعها شقَاق: هي قطعة سوداء منسوجة من شعر الماعز يتكون منها سقف بيت الشَّعْر.

(٣) – هو ساتر منسوج من الشَّعْر والصوف، يصل ارتفاعه حوالي مترين ويفصل بين حجرة الرجال وحجرة الحريم.

منهم "نَطَّاراً"، وقد يَستغلّ بعضهم سنوات الجدب والمحل فيبيع غلاله بأسعار عالية تكوي جيوب الفقراء، فيتذمرون ويشتكون ولكن ليس هناك من يسمع أو يُجيب.

العمل:

البدويّ بطبيعته يكره العمل لأنه يشعر بأنه يقيّده، ويجعله يتقبّل أوامر المسؤولين، وفي ذلك ما يناقض طبيعة الصحراء التي تمنح أهلها الحرية المطلقة، ولكن في ظلّ الظروف الصعبة التي يمرّ بها الناس يجد الرجل نفسه ملزماً بالبحث عن عمل حتى يوفر من خلاله قوتاً وطعاماً يقيم أود عياله ويُسكت جوعهم ويغنيهم عن الحاجة والعوز، وكانت الأعمال قليلة وربما وجد البعض عملاً في قطف الحمضيات في منطقة الساحل، أو في بناء السدود الكبيرة التي تُمسك مياه الأمطار، أو في تحميل بعض المواد على إبلهم، وقصة ذلك البدويّ الذي كان يُحمّل الملح على ناقته من الجبل إلى السوق قصة معروفة، حيث سأله أحد معارفه بعد أن رآه يذهب إلى السوق في كلّ يوم قائلاً: ما الذي تُحَمِّله يا فلان على ناقتك وتذهب به إلى السوق؟ فأنِفَ الرجل أن يخبره بالحقيقة المُرّة بل أجابه شِعراً:

الحَمْد لله غْنَاوِي ما عَلَيّ فَاقَهْ   أُجَلِّب الملْح بَسْ تَطْرِيب للنَّاقَهْ

وكأنّه يُحَمِّل الملح ويجلبه إلى السوق لمجرد تطريب الناقة، لأنه خجل أن يقول بأنه يُحمّل الملح بقروش قليلة بسبب فقره ووضعه الماديّ الصعب، وكلمة غْنَاوِي؛ لغة من كلمة غنيّ»[1].

وكان بعض البدو يعمل في تعدية وحماية القوافل المارة ليلاً، فيدلّها على الطريق ويبعد عنها شبح اللصوص وقاطعي الطرق بسبب انتشارهم وكثرتهم في تلك الفترة ويتقاضى على ذلك أجراً معيناً.

الكسل مجلبة للفقر:

مهما كان نوع العمل، ومهما قلّت الأجرة يجب على الإنسان ألاَّ يستهين به، وأن يعمل به ريثما يجد ما هو أفضل منه لأنَّ الكسل مَجلبة للفقر، والرجل الذي يعمل في أي عملٍ مهما كان نوعه يكون له احترامه لدى أسرته وأفراد عائلته وفي المجتمع الذي يعيش فيه، لأنه لا يكون عالةً على غيره، ويكون شخصاً منتجاً أو مكتفياً ذاتياً على أقل تقدير، وأيضاً لأن العمل هو نوع من أنواع الحركة و «في الحَرَكَة بَرَكَة»[2] كما يقولون.

(١) – حكايات من الصحراء، ص ١٤٥.

(٢) – من الأمثال البدوية، ص ٨٥.

والرجل الكسول منبوذ في المجتمع لأنه «يقعد على الفقر»، ويرضى بحياة الجوع مع الراحة، والخمول والكسل ولا يأتي بمصروفٍ ينفقه على أهله وأولاده، والمرأة نفسها تزدري زوجها إذا كان خاملاً لا يعمل، وتحبّ الرجل الذي يوفِّر لها ولأطفالها أسباب المعيشة من مأكلٍ ومشرب، إضافة إلى الحماية والأمن.

وقد يضطر الرجل بسبب ظروف عمله للابتعاد عن بيته، والغياب عن أهله وأولاده أسبوعاً أو أكثر، يكدّ ويعمل خلالها، ليعود بعدها وقد ملأه الشوق إليهم والحنين لرؤيتهم، وقد جلب معه ما يملأ نفوسهم بالفرحة، فيستقبلونه بكل ما يستحق من حفاوة وتكريم.

الادِّخار:

وتوفير المال شيء ضروري في حياة الأسرة لأن العمل لا يكون في كلّ الأيام، ولا يكون الرجل قوياً قادراً على العمل في كلّ الظروف، فلا بد من التوفير والادِّخار، والمثل يقول: «خَبِّي قرشك الأبيض ليومك الأسود»[1]، فنرى العائلة تخزن الحبوب في موسم الحصاد، وتجفف اللبن وتخزن السَّمْنَ في فصل الربيع، وتشتري الزيت والزيتون في مواسمها، وما ذلك كلّه إلا نوع من ذلك الادِّخار.

(١) – من الأمثال البدوية، ص ٩٩ و ١٦٢.

وليس العمل مُهَيَّأً في كلّ الظروف فأحياناً لا يجد الرجل ما يعمل به، وتضيق في وجهه سبل العيش، ويعاني من الفقر والحاجة وقلة ذات اليد، ولكنه يظلّ يثابر ويعمل جهده لتوفير مصدر رزق يضمن له ولعياله عيشاً كريماً.

سنون عجاف:

وقد تأتي سنوات مجدبة وهي كثيرة الحدوث في الصحراء فتشحّ الأمطار ولا ينبت العشب والكلأ، ويجفّ الزرع والضَّرع، فتهزل المواشي ويقلّ لبنها وينفق ويموت بعضها، فيسود جوٌّ من الفقر يصيب معظم أهل الصحراء، فيعيشون على الفقر والكفاف، وربما تعاني المرأة كثيراً من ذلك حيث لا تجد ما تعده لزوجها ولأطفالها، فتطبخ لأطفالها الماء في بعض الأحيان لتلهيهم به، وتثرد لهم بعض الخبز - إن وُجد - لتُسكت به جوعهم، وقصة الفاروق رضي الله عنه مع المرأة التي كانت تطبخ الحجارة لأبنائها نوع من هذه القصص التي تَحدث كثيراً في الصحراء.

وأذكر أن أمّي كانت تقول: «كنا لا نضع الطاسة على النار أربعين يوماً»، وسمعتُ امرأةً تعاتب زوجها وتقول: « أنا عشت معك على

الحلو والمرّ، وعلى الزين والشين »، وهذا يدلّ على الوضع المزري للناس وعلى الظروف القاسية التي مروا بها في تلك الفترة.

وسمعت إحدى العجائز تحدّث أبناءها وتوصيهم على الحرص والتوفير وتقول: «كنت أنتظر حتى تمرّ شِبَاك القشّ، وألتقط السنابل التي تقع منها على الطريق، وكنت أدُقّها وأخرج حَبَّها، ثم أجرش ذلك الحَبّ وأطحنه على الرّحى وأعمل منه دقيقاً قليلاً أعجنه وأخبز لكم منه رغيفاً أو رغيفين»، وهي توصي أبناءها أن يحرصوا ويدَّخروا حتى لا يمروا بظروفٍ كتلك التي مرّت بها.

وسمعتُ رجلاً مُسِنّاً يُحدث آخر في مثل سنّه ويقول: "كان القِرش صعب، وما كلّ زلمة[1] بيقدر يجيبه، وما بيجيبه إلاّ ابن أمّه".

الجوع كافر:

يقولون في الأمثال الشعبية: «الجوع كافر»[2]، ربما لأنه يؤدي إلى وضعٍ يجعل الإنسان يُقْدِم فيه على السرقة، أو على السلب والنهب، وقد سادت في الأربعينيات من القرن الفائت موجة من السلب والنهب كان بعض الناس يلجأ فيها إلى سلب و«تقشيط» المارة تحت أستار

(١) – الزلمة، وجمعها زلام: تعني الرَّجُل.

(٢) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

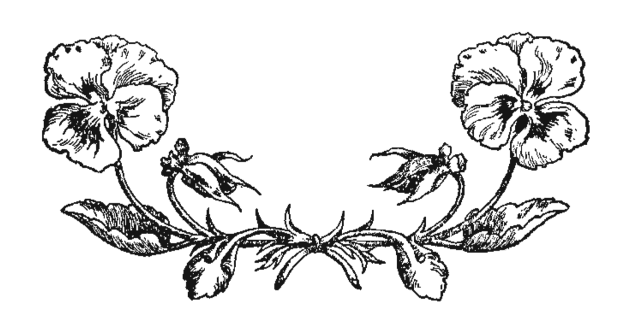
الظلام، فينهبون أمتعتهم وأموالهم القليلة، وكانوا كذلك يسرقون بعضهم البعض، فيسرقون المواشي والحبوب، والقشّ والتبن والتبغ.

وعملية «العدَايَة»؛ وهي خطف شاة القِرى من مواشي الغير، ما هي إلاّ نوع من أنواع النهب، وذريعة للسطو على أموال الغير، وقد أدّى بعضها إلى وقوع الشرّ وحدوث الكثير من المشاكل، فأقلع عنها الناس وتركوها إلى غير رجعة.

المال شريان الحياة:

وما نشهده في وقتنا الحاضر من طوابير تصطفّ أمام مكاتب العمل، وأمام البنوك فيما بعد، ما هو إلا من أجل الحصول على المال الذي يمكن بواسطته شراء الطعام ومستلزمات الحياة الأخرى. وفي الأيام المحددة التي يقبض فيها الناس تلك المخصصات نرى الحياة تدبّ في الأسواق، ونرى كلّ ما لذّ وطاب معروضاً لكلّ من يريد الشراء، ناهيك عن الملابس والأقمشة والمفروشات، وهذا إن دلّ على شيء فإنما يدلّ على أن المال شريان الحياة، وهو يثبت أن سياسة التجويع التي يتعرّض لها الناس في هذه الأيام هي سياسة فاشلة، لأن الإنسان الجائع لا بدّ أن يبحث عن طريقة يسكت بها جوعه، وإذا أُغلقت في وجهه جميع السبل، فإنه يلجأ إلى أي طريقة يحصل من خلالها على ما يريده.

ومن هنا نرى أن عملية توفير الغذاء والطعام هي عملية يومية لا تقتصر على وقت دون آخر، يأخذ فيها الرجل دور من يُوفر مصادر الغذاء، بينما تقوم المرأة بتهيئة الطعام وإعداده، وكلاهما له دوره المهم في تسيير عجلة الحياة وفقاً للظروف التي توفرها البيئة الصحراوية بما فيها من شظف وعَنَتٍ وقساوة.



الفصل الثاني

آداب الطعام

للطعام آداب وقواعد تعارف عليها المجتمع الصحراوي، وحدّد فيها بعض التصرفات النبيلة التي يجب أن يتحلّى بها الضيف، وكذلك بعض الآداب التي يجب أن يراعيها المضيف أو صاحب البيت احتراماً لبيته ولضيوفه وحفاظاً على سمعته الطيبة وسمعة عشيرته وقبيلته، والآداب التي تخصّ الضيف هي:

١. الجلوس في وضع يقابل فيه المضيف:

وهو أن يجلس الضيف حيث يكون ظهره جهة المَحْرَم؛ وهو مكان النساء من البيت، حتى لا يرى بعض حركات النساء وتنقلاتهن، لأن في ذلك ما يُحرج المضيف ويقلق راحته.

٢. الأكل باليمين:

وهو أن يأكل الضيف بيده اليمنى وألاّ يستعمل يده الأخرى إلا للضرورة، لأن في استعمال اليد الواحدة نوع من الأدب يدلّ على عدم الشَّرَهِ والتلهّف على الأكل والطعام.

٣. عدم الإسراع في مدّ اليد إلى الطعام:

وهو أن لا يسرع الضيف إلى مدّ يده إلى الطعام قبل غيره، لأن ذلك يُعدّ منقصة في حقّه، ونرى الشاعر الجاهلي المعروف بالشَّنْفَرَى يفخر بأنه لا يمدّ يده إلى الطعام قبل غيره، فيقول في لاميته المعروفة بـ«لامية العرب»:

وإنْ مُدَّتِ الأيْدِي إلى الزَّادِ لم أكُنْ
بأعْجَلِهِمْ إذْ أجْشَعُ القَوْمِ أَعْجَلُ[١]

وفي موضع آخر من نفس القصيدة يقول:

وأغْدو خَمِيصَ البَطْنِ لا يَسْتَفِزُّنِي
إلى الزَّادِ حِرْصٌ أو فُؤادٌ مُوَكَّلُ[٢]

٤. الأكل من الجهة التي تليه:

وهو أن يأكل الضيف من الجهة التي تليه دون أن يمدّ يده ليتناول الطعام من أمام الآخرين، لأن في ذلك نوع من الجشع والشَّرَه وقلة الأدب.

---

(١) – ديوان الشنفرى، ص ٥٩.

(٢) – المصدر السابق، ص ٦١.

٥. أن يأكل أكل الجِمَال ويقوم قبل الرِّجَال:

وهو أن لا يطيل المكوث على صحون الطعام، وأن يقوم مع قيـام النـاس ولا يتأخر عنهم كثيراً، ويقولون في ذلـك: «كُـلْ أكـل الجمـال وقـم قبـل الرجال»[1].

٦. عدم الإتيان على ما في الصحن:

وهو الإبقاء على شيءٍ من الطعام في الصحن، وعدم مسحه والإتيان على كلّ محتوياته وإرجاعه فارغاً، لأن ذلك يـدلّ علـى الجـوع والـشَّرَهِ كمـا ذكرنا.

أما الآداب التي تخصّ المضيف فتتلخّص في الأمور التالية:

١. تقديم الأكل الجيّد للضيف:

لأن من عادة الكرام عدم الـشُّحّ وتقـديم كـلّ مـا هـو جيّـد للـضيف لأن «الضيف شاعر»[2]، ينقل الأخبار ويُحدّث بما رأى وشاهد، ولـذلك مـن الأفضل أن ينقل صورة حسنة عـن مـضيفه. ويجـب أن تكـون القَطْبَـة أو

(١) — من الأمثال البدوية، ص ٧٢.

(٢) – من الأمثال البدوية، ص ١٣٨.

المنسف الذي يقدمه المضيف لضيوفه مليئاً بالقطع الكبيرة من اللحم مثل: المُخَّة والوِرْك والسّاق والكَتف، والقطع الكبيرة المذكورة تسمى «الجوَازِل»، والواحدة منها تُسمّى «جَازلة». ويمنع أن تُقدّم بعض القطع على المنسف ومنها الذراع والرقبة وعظمة الظهر التي تحتوي على أصل الذنب أو ما يسمى بـ«العَصْعُوص»[1]. ويجب أن يكون اللحم مطبوخاً طبخاً جيداً حتى يسهل تفتيته وتناوله. وإذا كان من بين الضيوف مجموعة من الوجهاء فعادة ما يخصّص لهم المضيف «قَطْبَة» خاصة، يوصي بوضعها أمامهم ويهتم بوضع المزيد من الجوازل عليها.

٢. إبعاد الأطفال عن طعام الضيوف:

لأن الأطفال لا يعرفون منزلة الضيف ومكانته ويمدون أيديهم أمامه، الأمر الذي يجعله ينفر من الطعام وربما يقوم قبل أن يُتِمَّ طعامه، مما يسبب إحراجاً وضيقاً للمضيف.

٣. الجلوس مع الضيوف:

وهو أن يجلس المضيف مع ضيوفه ويأكل معهم ويفتّت أو (يُفَسِّخ) لهم اللحم ويضعه أمامهم، وغالباً ما يقوم المضيف ويجلس أمام مجموعة

(١) — العُصْعُوص: أصل الذنب. لسان العرب: مادة (عصص).

أخرى من ضيوفه وهو يرحّب بهم ويفتّت لهم اللحم. وكثيراً ما يقول: «الزاد كثير وكلّ نفس وْدَاعة راعيها، وسايق عليكم الله من توفيره»، فيردون عليه: «ما قصّرت يا أبو فلان، الله والنبي يخلف عليك».

كذلك يجب على المضيف أن يكون بشوشاً، وأن يقدم القِرَى لضيوفه عن طيب نفسٍ وخاطر، وليس إسقاطاً للواجب وحسب، لأن البشاشة خير من القِرَى كما يقولون.



الفصل الثالث

المطبخ: مكانه.. ومحتوياته

ربما يَجنح بنا الخيال قليلاً عندما نتحدث عن المطبخ في بيت البدويّ وخيمته، وربما نتصور مطبخاً حديثاً مكتظاً بالأدوات المنزلية المختلفة، والأصناف المتنوعة من الطعام، ولكننا عندما نتذكّر بأننا نتحدث عن حقبة من الزمن تمتدّ من ستينيات القرن المنصرم وما سبقها من سنين، عاش فيها الآباء حياة البادية بكلّ معانيها، وما في هذه الحياة من البساطة والفقر وقلة ذات اليد، فكيف يكون إذن مطبخ البدويّ في خيمته المتنقلة، والتي تختلف أحجامها حسب عدد أفراد العائلة، أو حسب الوضع الاجتماعي أو الاقتصادي الذي يتمتع به صاحب البيت وربّ الأسرة.

ولكي نتعرف على ذلك المطبخ الذي نتحدث عنه لا بدّ أن نتعرَّف أولاً على تركيبة ذلك البيت وهيئته، وعلى تقسيمته الداخلية وعدد حجراته، وعندها تتكوّن لدينا صورة واضحة لهذا المطبخ المتواضع الذي هو محلّ بحثنا في هذا الفصل.

بيت البدوي كما هو معروف هو بيت مصنوع من قطع منسوجة من شعر الماعز، يتكوّن منها سقفه وجوانبه، وعندما يُبنى في بداية الأمر يكون عبارة عن حجرة كبيرة واحدة، ثم يفصلون حجرةً منه لتكون للرجال خاصة، يجلس فيها صاحب البيت يُعِدّ قهوته ويستقبل ضيوفه، أما بقية الحجرات فتكون للنساء وشؤونهن الخاصة.

وبيت الشَّعْر يُقسم إلى ثلاثة أقسامٍ رئيسية هي:

١- «الشِّقّ» أو «مقعد الرجال»: وهو الجزء الشمالي من البيت، وهو مكان مخصّص للرجال فقط.

٢- «المَحْرَم»: وهو الجزء الأوسط من البيت، وهو مكان خاص بالنساء والأطفال، وقد اشتق اسمه من كلمة «حُرْمَة» أي امرأة، وجمعها حريم أي نساء. وهذا القسم عبارة عن غرفة نوم المرأة، ومكان تواجدها الدائم هي وأطفالها، وفيه أثاث بيتها البسيط، حيث تتناول فيه طعامها، وتستقبل ضيوفها، وتغسل ملابسها وتُعِدّ شؤونها المنزلية الأخرى.

٣- «الرُّفَّة»: وهي الجزء الجنوبي من البيت، وهي مكان صغير نسبياً لا يفصله عن المحرم فاصل، والرُّفَّة هي المكان الحقيقي للمطبخ في هذا البيت.

وبين الشقّ والمحرم يوجد فاصل منسوج من خيوط متينة ومبرومة من شَعر الماعز ومن صوف الأغنام، ويسمّى هذا الفاصل «المَعَنَد» وجمعه «مَعَانِد»، ويصل ارتفاعه إلى مترين حيث لا يستطيع الرجل الواقف أن يرى ما بداخل البيت في الحجرات الأخرى.

وإذا كان البيت كبيراً فإن الشقّ والرفّة يبقيان على حالهما بينما تزداد غرف الحريم، وتسمى كلّ حجرة من هذه الحجرات «بَاهرة» وتجمع على «بَوَاهِر»، فيقال في الباهرة الوسطى أو في الباهرة التي تليها وهكذا. وفي لسان العرب: «وبُهْرَةُ كلّ شيء: وسطُه»[1].

وإذا كان البيت كبيراً تستعمل الغرفة المحاذية للرفّة كمطبخ حيث توضع فيها أواني الطعام من صحون وطناجر وما شابه، وتُصفّف على خشبة عريضة مرفوعة عن الأرض تشبه الطاولة وتُسمّى هذه الخشبة «المَجْلَى» حيث توضع عليها الأواني التي تُجلى وتُنظّف، وكذلك يكون هناك صندوق تخزن فيه المواد الغذائية من حبوب ولبن مجفّف وغير ذلك من المأكولات. أما الرفّة فتُترك لإشعال النار ولطهي الخبز وطبخ الطعام لا غير.

---

(١) – لسان العرب – مادة " بهر " .

الطاسة:

وتجمع على طُوس[1]، وهي الطنجرة التي يُطبخ فيها الطعام، ومنها أنواع وأحجام مختلفة، وكلّ عائلة تشتري الحجم الذي يناسبها، وكانت الطاسة في البداية تصنع من النحاس، وتُطلى من الداخل بطبقة رقيقة من القصدير، وإذا ما تآكلت هذه الطبقة فعادة ما تؤخذ إلى «مُبَيِّض النحاس» حيث يقوم بتنظيفها و«رَبِّها» بطبقة جديدة من القصدير فتصبح كأنها جديدة. والطاسة التي تُطلى من الداخل بالقصدير تسمى طاسة مربوبة. ووظيفة الطلاء هو منع التأكسد وظهور الجنزارة التي تحدث للأواني النحاسية.

أما غطاء الطاسة فيسمى «كُفَّارَة»[2] وهي مؤنثة هنا، وتجمع على كفافير، وكل غطاء لإناءٍ فهو كُفَّارة، كغطاء القنينة، والمرطبان والبرميل وغيرها.. والفعل منها: كَفَّرَ يُكَفِّر.. أي غطى يُغطّي.. وإذا كان هناك

(١) – في مادة «طوس» من لسان العرب، والطَّاسُ: الذي يُشرب به.

(٢) – في مادة « كفر » من لسان العرب، والكَفْرُ، بالفتح: التغطية. وكَفَرْتُ الشيء أَكْفِرُه، بالكسر، أَي سترته.

أمر يريدون طمسه وعدم إفشائه والبوح به يقولون: «كَفِّر على الطابق»، أي غَطّ على الموضوع ولا تفتح سيرته، والطابق هنا بمعنى الموضوع.

وعلى ذكر الطاسة فهناك «طاسة الطَّرْبَة»، وهي وعاء نحاسيّ يشبه الزبدية نقشت عليه من الداخل آية الكرسي من القرآن الكريم ويستعمل لعلاج الخوفة والخريعة[1]، وهي تباع اليوم في السعودية بشكل تجاريّ بخمسة ريالات فقط.

وما زلنا نحتفظ بطاسة أمي النحاسية التي كانت تستعملها في الأربعينيات من القرن الفائت كنوع من الذكرى.

القِدْر:

هو وعاء كبير يشبه الطنجرة، وله مقبضان في جانبيه لكي يحمله شخصان عند تنزيله من على النار بسبب ثقله وكبر حجمه، ومنه أحجام مختلفة وهو يستعمل لطبخ اللحوم في المناسبات والأعراس، وكان في البداية يصنع من النحاس، ثم أصبح يصنع من الألمنيوم فيما بعد، وهناك قدر نحاسيّ كبير جداً يسمى في القرى «الدِّسْت»، وكان يستعمل للمناسبات الكبيرة كالأعراس وغيرها ولا يتعداها.

---

(١) – الخريعة، والفعل منها خَرَع، يخرع؛ أي أخاف وأفزع، هي مرض الخوفة كما ذكرنا، ويعالجونها بخوفة أخرى ويقولون: «خريعة بتطرد خريعة».

المسواطة:

هي مغرفة خشبية كبيرة يُحرّك بها الطعام داخل الطنجرة أو القِدْر. وسَاطَ الطعام أي حَرَّكَهُ. وعادة ما يُحرّك بها اللحم في القدور، وكذلك طبيخ مديدة القمح في الطنجرة حتى لا «يُجَعْجِل».

وفي الأعراس تضاف لمقبضها خشبة طويلة لكي تصل القِدر دون أن يقترب حاملها من النار التي تكون عالية في الغالب.

وفي لسان العرب: السَّوْطُ: خَلْطُ الشيء بَعْضه ببعض، ومنه سمي المِسْواطُ. وساطَ الشيءَ سَوْطاً وسَوَّطَه: خاضَه وخَلَطَه وأَكثَرَ ذلك. وخصَّ بعضُهم به القِدْرَ إِذا خُلِطَ ما فيها. والمِسْوَطُ والمِسْواطُ: ما سِيطَ به[1].

وفي الأمثال الشعبية يقولون: «اللي في القِدْر بتجيبه المسواطة»[2].

المغرفة:

تشبه المسواطة ولكنها أكثر عمقاً منها، ومنها الخشبي والمعدني، وهي تستعمل لاغتراف الطعام من الطناجر، وكذلك لاغتراف الحساء والمرق من قدور اللحم.

(١) – لسان العرب، مادة «سوط».

(٢) – من الأمثال البدوية، ص ٥٦.

المخشاقة:

هي الملعقة التي يحرك بها الطعام أو يؤكل بها، وكانت في البداية تصنع من الخشب، ثم صنعت فيما بعد من المعدن، وقد جاءها الاسم من «الخَشْق»، وهو الصوت الذي تُصدره لدى احتكاكها بجدار الصحن. والخَشْق: هو صوت احتكاك جسم خشبي أو معدنيّ بجسم آخر، وهناك عدة أنواع من الأصوات تأتي على وزن «فَعْل» منها الخَفْق، والقَضْم، والجَرْس، والطَّرْق والهَمْس وغيرها كثير. وهناك من يسميها خاشوقة، أو مَعْلَقَة، وفي الشمال يسمونها «زَلَفة».

الصحن:

هناك أنواع مختلفة من الصحون، وأحجام متعددة من حيث السعة والعمق، وكانت الصحون في البداية عبارة عن صحون خشبية ونحاسية، ثم تلتها موجة من الصحون المعدنية المطلية بالصيني أو القيشاني، ومنها ما هو باللون الأبيض ومنها ما هو باللون الأزرق من الخارج والأبيض من الداخل. وللصحون أسماء مختلفة تشتقّ من استعمالاتها، فيقال: صحن عجين، وصحن طبيخ وغير ذلك.

الباطية:

الباطية عبارة عن صحن خشبي كبير ذو حوافٍ سميكة يستعمل كصحنٍ للعجين، وتستعمله العائلة أيضاً لتثرد (تفتّ) فيه طعامها، ومنه نوع آخر أصغر حجماً يستعمل كصحن عادي تُقدّم فيه أنواع الطعام المختلفة.

وإذا ما عبَّرَ أحدهم عن تفضّلِه على شخص آخر، يردّ عليه الثاني بقوله: «أنا لا أعيش على باطيتك أو باطية أهلك».

الأنجر:

صحن غير عميق يستعمل لتقديم مناسف اللحم في الأعراس والمناسبات، ويقدّم فيه أيضاً الفتيت كـ«فتّة» العدس، أو جريشة القمح، أو الفتّة مع لحم الطيور من دجاج أو حبش خاصة في المناسبات أو الولائم، واستعماله يقتصر على هذه الأشياء المذكورة لا يتعداها، وكلمة أنجر لم تكن منتشرة عند كثير من الناس، وكنا نقول عنها صحون اللحم.

الزبدية:

هي صحن من الفخار ضيق القاعدة ثم يتسع قليلاً نحو حافته، وهو يستعمل لتقديم السَّلَطَات والمريسة وبعض المأكولات الخفيفة الأخرى.

الصحن أبو عشرة:

هو صحن متوسط الحجم مصنوع من الفخار تكون حافته واسعة من الأعلى ثم تضيق نحو الأسفل، وهو يستعمل لمريسة اللبن وأنواع الطبائخ المختلفة كشوربة العدس وما شابه، وسُمّي بـ «أبو عشرة» لأنه يتّسع لطعامٍ يكفي لعشرة أشخاص، يغمسون خبزهم بما فيه من طعام، وحدثني جاري أبو سليمان رحمه الله بأنه حضر عشاء في سيناء وجاء القوم بصحون فخارية من فئة «أبو عشرة» وهي مملوءة بالطعام، وكان الواحد منهم يغمس خبزته وينفضها في الصحن ويخرجها مبلولة فقط، وقال إنهم أكلوا جميعاً حتى شبعوا وظلّ بقية الطعام في الصحون.

الخُوصَة:

هي السكين بأحجامها المختلفة، وهي تستعمل لتقطيع وتفريم الطعام كالخضر واللحم والفواكه وغيرها. وجاءها الاسم من « الخوصة» وهي ورقة النخيل، وجمعها خُوص، وهي تشبه السكين في شكلها وحِدَّتِها، وربما كانوا يقطعون بها في بداية الأمر بعض الأنواع الهشَّة من الطعام. وفي لسان العرب: والخُوصُ: ورَقُ المُقْلِ والنَّخْلِ وما شاكلها، واحدتُه خُوصة(١).

(١) – لسان العرب: مادة «خوص».

وكانت هناك سكاكين قصيرة يصنعها الحدَّاد ولها مقبض من نفس حديدتها ولكنها ملوية من طرفها الأخير، وكانت المرأة تربطها بخيط رفيع وتعلّقها في أعلى ثوبها، وتستعملها لتقشير البصل أو لتفريم بعض الخضروات الأخرى. وكانت هناك موسى حادة تسمى «موس ناصري» تستعمل للذبائح وتقطيع اللحم، وهي من الحدّة بحيث يمكن أن تُزَيِّن بها الشعر أي تقصه وتحلقه كما روى لي جاري أبو سليمان. وكنت أسمع مقولة شعبية تقول: «زي اللي طواقيهم خُوص» ولما سألت أحد الشيوخ قال لي: كنت أسمع بهم من صغري، ويبدو أنهم أقوام كانوا يأتون من الصعيد المصري في مواسم الزرع والحصاد، وعلى رؤوسهم طواقٍ من خوص النخل.

المغزل:

هو المغزل المعروف الذي يستعمل لغزل الصوف والشَّعر، وهو يستعمل عند ربة البيت لفَرْكِ الخبيزة في الطنجرة عند طبخها، حيث تخرج الخيوط الرفيعة التي تكون في الأوراق وتلتصق بـ«فراشة المغزل»، فترميها المرأة وتعيد الكَرَّة عدة مرات حتى ترضى عنها ويكون طعامها طازجاً ونظيفاً.

المفراك:

هو عبارة عن عصاة مبرومة تشبه عصا المغـزل، ولهـا في أسـفلها عـدة عيدان قصيرة تلتصق بجوانب المفراك بواسطة ثقوب تُثبّـت فيهـا، وهـو من عمل النجـار، والمفـراك يـشبه المغـزل في اسـتعماله لتنظيـف طبـيخ الخبيزة من الخيوط الرفيعة التي ذكرتها.

العُكَّة:

هي زقّ من الجلد يُنظّف ويُـدبغ ثـم يوضـع بداخلـه مقـدار أوقيـة مـن العسل أو الدِّبْس وتُحرّك بداخله حتى تغطي جدرانه الداخلية، ثم تملأ بزيت الزيتون الصافي وتترك للاستعمال، ووظيفة العسل أو الـدبس هـو منع تـسرّب الزيـت مـن مـسامّ الجلـد بـسبب كثافتـه وتلاصـق ذراتـه، والعُكَّة أَصغر من القِرْبة.

جرة السمن:

أما بالنسبة للسمن فيحفظ في جرة خاصة، ويُغطّـى فـم الجـرة بقطعـة قماش نظيفة وتُشدّ بخيط متين حـول عنـق الجـرة يُحكـم إغلاقهـا، ثـم تُطيّن بالطين أي تُغطى بطبقة من الطـين فـوق قطعـة القمـاش المـذكورة، وتقول المرأة عن إغلاق الجرة: «صَمْصَمْتُ الجرة»، أي أحكمت إغلاقها،

أما السمن الذي يستعمل للاستهلاك اليومي فتبقى جرته مفتوحة إلا من غطاء خفيف ولا يغلق بالطريقة التي ذكرنا.

القلاية:

وهي تستعمل لقلي البيض أو لغلي اللباء وهو حليب الشاة التي تلد لتوّها، وربما تستعيض ربة البيت عن المقلى باستعمالها لقلاية القهوة ثم تغسلها بعد ذلك، وحدثني أحدهم بأنهم كانوا يضعون قليلاً من الطحين في قلاية القهوة ثم يضعون البيض فوقه بعد ذلك دون زيت فلا يلتصق بالقلاية.

وهذه هي أهم الأدوات المنزلية التي تستعملها المرأة البدوية في مطبخها الصغير المتواضع، إضافة إلى أدوات أخرى تُستعمل في الطهي وإعداد الخبز وغيره، وستجيء في مواضعها من هذا الكتاب بعون الله تعالى.





قدر

قدر نحاس

طاسة نحاس

أنجر

باطية

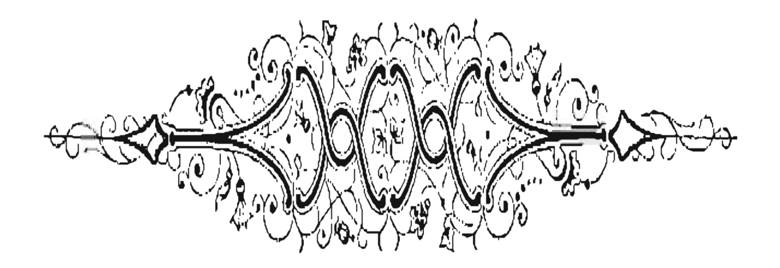
صحن عجين

زبدية

سِدر


المغزل
المسواطة
المفراك

* * * * *



الفصل الرابع

النار: أدواتها.. وطريقة إشعالها

بعد أن تعرّفنا على المطبخ ومكانه في بيت البدويّ، وعلى الأدوات المنزلية البسيطة التي فيه، نودّ في هذا الفصل أن نتعرف على الطرق التي استعملها أهلنا في إيقاد نارهم، وعلى المواد التي كانوا يُذكون ويُشعلون بها النار، وكلّ ما له صلة أو علاقة بشكلٍ أو بآخر بهذا الموضوع.

الموقد:

هو المكان الذي تُشعل فيه النار، وهو عبارة عن حفرة صغيرة، مستديرة الشكل بعمق حوالي ٢٠ سم، تُشعل فيها النار إن كان ذلك لطهي الخبز والطعام أو لعمل القهوة والشاي، أو للتدفئة من البرد أو غير ذلك. وقد جاء اسم الموقد من الفعل أوقد يوقد؛ أي أشعل يشعل النار، وفي لسان العرب: أَوقَدْتُ النار واستَوْقَدْتُها إِيقاداً، وقد وقَدَتِ النارُ وتَوقَّدَتْ، والموضع مَوْقِد مثل مَجْلِس، والوَقُود: ما تُوقَدُ به النار، وكل ما أُوقِدَتْ به، فهو وَقُود. والمَوْقِدُ: موضع النار[1].

---

(١) — لسان العرب: مادة «وقد».

وبعد أن تُشعل النار عدة مرات في الموقد يمتلئ بالرماد، وعندها يُجرف منه الرماد ويُنظّف مكانه، ثم يُلقى خارج البيت في مكانٍ قريب من أوتاد البيت من الجهة الجنوبية، حيث يُصبح بعد عدة أيام كومةً ماديةً يضرب لونها إلى السواد، وتسمّى «سَكَنَةْ»، وقد جاء اسم «السَّكَنَة» من كلمة «السَّكَن» والتي تعني الرماد[٢]. ويقولون لون سَكَنِيّ أي رماديّ، ونسمع بعضهم يقول للآخر بصيغة الدعاء: «سَكِّن حالك»، أي لتكن حالتك سوداء لفرط ما يحلّ بك من السوء. هذا في جهة المطبخ أما في جهة «الشِّقّ» فهناك موقد آخر، وله «سَكَنَة» أخرى قرب أوتاد البيت من الجهة الشمالية حيث يُلقى عليها إضافة إلى الرماد «حِثْل» القهوة، أي حثالتها وما يتبقى منها في قعر البكرج بعد الاستعمال.

وبقعة الأرض التي يُلقى عليها الرماد، أو السَّكَنة بشكل عام لا ينبت عليها الزرع، لأن ذرات الرماد ناعمة جداً ولا تسمح بامتصاص مياه الأمطار، فإذا رأينا بقعاً لا زرع فيها في موسم الربيع فهذا يعني أن عرباً سكنوا المنطقة وهذه أماكن نارهم ومواقدهم.

ثم نأتي إلى الطريقة التي كان يشعل بها الناس نارهم، في الوقت الذي لم تكن فيه علب الثقاب قد عُرفت أو استخدمت، وكانت هناك طرق

(٢) — في مادة «سكن» من لسان العرب: والسَّكَنُ، بالتحريك: النار.

بدائية تستعمل لتوليد شرارة ومنها تشعل نار صغيرة ثم يـضاف إليـهـا القَشّ لتشتعل، والأدوات التي استخدمت من أجل ذلك هي:

الزِّنَاد:

وهي آلة فولاذية صغيرة على شكل مثلث غير متساوي الأضلاع، ضـلع قاعدته أطول من ضلعيه الآخـرين، وهـو مفتـوح مـن عنـد نقطـة التقـاء الضلعين من الأعلى، حيث ينتهي كلّ ضلع برأس كـرويّ صـغير قريـب من الرأس الآخر بحيث تتولد منهمـا شـرارة عنـدما يُقـدح الزنـاد علـى حجر الصَّوَّان (أي يضرب من الأعلى إلى الأسفل).

الصَّوَّان:

حجر أملس صلب بأحجام مختلفة، والذي يستعمل منه لإشعال النـار هو حجر أملـس صـغير يـضرب لونـه إلى الحمـرة أو الـسواد. وفي لـسان العرب: «الصَّوَّانُ: حجارة يُقْدَحُ بها، وقيـل: هـي حجـارة سُـود ليـست بصلبة، واحدتها صَوَّانة. الأَزهـري: الـصَّوَّان حجـارة صُـلْبة إذا مـسته النار فَقَّع تَفْقِيعاً وتشقق، وربما كان قَدَّاحاً تُقْتَدَحُ به النـار»[1]. وأضـيف

(١) — لسان العرب: مادة «صون».

بأن حجر الصوّان إذا وضع في النار وتعرض للحرارة العالية فإنه يفقع ويتشقّق بالفعل.

القَدْح:

هو نبات ينبت في المرتفعات الصخرية والتي تكثر في الصحراء، وزهرته تشبه المزهرية الصغيرة وبها ما يشبه القطن الناعم، حيث يؤخذ هذا القطن ويوضع في الكف ويوضع بجانبه حجر الصوَّان ويُقدح الزناد، فتخرج شرارة تشتعل في قطن القَدْح، ثم يُنفخ عليه حتى يشتعل ويضاف إليه القشّ الناعم، ثم يوضع القش المشتعل في الموقد ويضاف إليه شيء من الزبل الجاف ويُنفخ عليه حتى يعلو دخانه ويشتعل ويصبح ناراً. وربما من هذه الشرارة جاء المثل الشعبي الذي يقول: «شرارة بتحرق حارة»[2].

وحدثني جاري أبو سليمان رحمه الله بأنّ هناك طريقة أخرى أسرع من الطريقة التي ذكرنا، وهي أنهم يأخذون قطعة قماش صغيرة ويمسحونها عدة مرات في «وَذَح» الغنم؛ وهو الدهن الذي يكون على

(٢) – من الأمثال البدوية، ص ١٣١ .

أفخاذ الغنم وبطونها عند منبت الصوف، ثم يقدحون الزناد فتشتعل قطعة القماش بشكل أسرع من القَدْح المذكور.

الوَلْعَة:

في الوقت الذي لم تكن فيه علب الكبريت معروفة في العصر السابق، كان على المرأة إذا لم تجد ناراً أن تذهب إلى بيت جارتها وتأتي من عندها بـ«وَلْعَة»، والولعة عبارة عن عودٍ مشتعل من طرفه، أو بعض جمرات تضعها مع قليل من الرماد في وعاء صغير وتحملها إلى بيتها حيث تضعها في الموقد وتغطيها بقليل من القش الناعم وتنفخ عليها حتى تَدُقّ النار أي تشتعل.

وفي الحكايات والأساطير الشعبية كنا نسمع صغاراً بأن فتاة ذهبت لتحضر ولعة من عند عجوز تبعد مسافة عن مضارب القبيلة، فوضعت لها تلك العجوز رماداً وبعض الجمرات ولفّتها بطرف ردائها، ولما كانت الجمرات مشتعلة فإنها ثقبت القماش ثقباً صغيراً فأخذ الرماد يتساقط على طول الطريق لتستدلّ منه تلك العجوز على الطريق المؤدي إلى بيت الفتاة ومنازل أهلها.

وبما أن هذه العجوز كانت «غولة» تتنستر في شكل امرأة عجوز فإنها خرجت تتعقب الأثر في ساعات الليل حتى وصلت إلى مضارب القوم

فخطفت منهم من وصلت إليه يدها وأكلته، ثم عاودت الكَرَّة حتى علمَ الناس بحقيقة أمرها فرحلوا هاربين تحت أستار الظلام.

وكلمة أولع بـ: والتي تعني اشتعل حباً، مأخوذة من الولعة التي ذكرناها، وكذلك «الولاعة» المعروفة والتي تُسمى أيضاً «قَدَّاحَة» لأنها تقدح شرراً جاءت من هذه الأشياء.

اللدايا:

واحدتها لدِيّة، وهي عبارة عن ثلاثة حجارة توضع على حافة الموقد لترفع الوعاء قليلاً عن النار حتى يكون المجال مفتوحاً لإدخال الوقود أو «الحشُوش» من زبلٍ أو حطب أو غيره، وحتى يمكن أيضاً إدخال المفواج؛ وهو ما يُحرّك به الجمر، وإضافة وقود جديد آخر.

واللدايا هي حجارة تؤخذ من المكان ولا يهمّ شكلها، وتكون متقاربة الحجم حتى لا يميل من عليها وعاء الطعام، ويكون لونها بعد الاستعمال بين الرمادي والأسود، نتيجة لعملية الاحتراق والاقتراب من لهيب النار كما ذكرنا، واللدايا هي الأثافيّ المذكورة في معاجم اللغة وواحدتها أثفية. ونجدهم في الأمثال العربية القديمة يقولون: ثالثة

الأثافي، ومن أمثال العامة قولهم: «القِدْر ما بيقعد إلاّ على ثلاثة»[1]. والمقصود الحجارة المذكورة، ولكنهم هنا يقصدون أنّ الرجل الذي يتزوج من إمرأتين يختلّ توازنه بسبب المشاكل الناتجة عن الزواج من الضرائر، وعليه أن يتزوج من الثالثة ليستقيم وضعه وينهي الخلاف القائم بين الضرتين. وقد استنبطت النساء فِعلاً من كلمة اللدية، وكثيراً ما نسمع بعضهن تشكو من زواج زوجها عليها وتقول: «لَدَاني بها على قلبي»، أي أن قدوم تلك الضرّة الجديدة كان كوقوع حجر على صدر المرأة الأولى.

واللدايا عادةً لا تُحمل بل تترك على الدار مثلها مثل الموقد والنؤي وغيرها لسهولة الحصول على غيرها في مكان السكنى الجديد، وهي من الأشياء التي تظلّ على الأطلال والتي تغنّى بها الشعراء كثيراً في العصور القديمة.

المنْصَب:

هو أداة حديدية حديثة نسبياً ذات ثلاثة أرجل خفيفة الوزن، وهي تصنع من قضيب حديدي قطره من ٨-١٢ مليمتر، ويصنعها الحدّاد

(١) – من الأمثال البدوية، ص ١٦٢ .

عادة ولكن في بعض الحالات يصنعها ربّ العائلة ويلوي على أطرافها الأسلاك بدل اللِحَام لتتماسك ولا تُفلت أرجلها حتى يمكن استخدامها، والقضيب منها معقوف من جانبيه نحو الأسفل في شكل زاوية قائمة من كل جانب، حيث يوصل كل قضيب منها بطرف القضيب الآخر حتى يأخذ المنصب شكله المعروف، وكثيراً ما نرى المناصب معلقة على الدواب مع أهل الماشية وهم يُظعنون إلى مكان المرعى الجديد. والمنصب يُجمع على «مَنَاصِب»، وهو بأحجام مختلفة، بعضها لحمل إبريق الشاي أو القهوة، وبعضها الآخر لحمل القدور وطناجر الطبخ المختلفة.

الحَشُوش:

هو الوقود الذي يُحَشّ تحت النار، وهو عبارة عن قطع صغيرة من الخشب، والتي غالباً ما يصعب الحصول عليها في الصحراء، وإنما كان الحشوش من «القَشّ الخشن» وهو ما يسمى بـ «القَصَل»، وكذلك الأعشاب الكبيرة الجافة كـ «البلاّن» وهو نبات شوكي معروف، و «المِثْنَان» وهو نبات غير شوكي. وكانت المرأة البدويّة تخزن لنفسها احتياطياً من هذه الأعشاب الجافة وتضعها في «الرُّفِّة» أو تحت «الرواق» وهو الجزء الغربي من البيت، أما «زِبْل» الماشية فيعتبر المصدر الرئيسي للحشوش عند المرأة، ولكنه يُخرج دخاناً كثيفاً عند إشعاله، إضافة إلى بطء

اشتعاله ورداءة حرارته، وهو بذلك يسبب للمرأة إرهاقاً وتعباً شديدين، حيث تسيل دموعها من كثرة الدخان عندما تخبز أو تطهو الطعام.

والحَشّ: من الحشيش اليابس الذي يستخدم في إشعال النار وإذكائها، والعامة يقولون: «فلان انحَشَّ من كذا»، أي امتلأ غيظاً كما يمتليء الموقد بالحشوش فيلتهب ويعلو أواره . وتقول المرأة لابنتها أو إذا كانت عندها امرأة أخرى تساعدها في الطهي تقول لها: حِشِّي تحت النار، أو قَرّبي الحشوش للنار، ومن هنا جاءت كلمة الحشوش.

أما المواد التي استعملها الناس كحشوش لإشعال نارهم فهي تتلخص في التالي:

القشّ:

ويستعمل الخشن منه كما ذكرنا وهو ما يسمى بـ«القَصَل»، وأذكر أن أمي كانت تبعث أخواتي ليجمعن لها القشّ ويحملنه في «شطاطين» على رؤوسهن ويضعنه بجانب البيت في شكل كومة كبيرة، والشاطرة هي التي تجمع كمية أكبر.

والشُّطَّانة: هي مجموعة من الأكياس تُفرط وتُخيّط في بعضها حتى تصبح على شكل كيس كبير وهي تستعمل لنقل الأشياء الخفيفة كالقشّ وتوابعه.

الدمير:

هو ما علقَ من القشّ بشقوق الأرض وبأطراف مجاري السيول أو ما تبقى في بعض الأماكن المنخفضة من الأرض، ويكون لون الدمير عادة يضرب إلى الرمادي بسبب تعرضه للندى والرطوبة. وهو يجمع في الخريف بعد أن يكون القشّ الأصفر النظيف قد انتهى.

البِلاّن:

أو النَّتْش، هو نبات شوكيّ ينبت في الجبال أو الهضاب والمرتفعات الصخرية، فتقتلعه النساء وتجمعه تحت الرُّفَّة في الطرف الغربي من البيت حيث يسدّ الثغرات الصغيرة التي يدخل منها الريح والبرد، ثم تستعمل منه ما تريده عندما تُشعل نارها لطهي الخبز أو لغيره. وهناك حكاية تقول: إن أحد السحارين اختلى في مغارة في سفح جبل مدة أربعين يوماً ليستخدم الجنّ، وعندما ظهروا عليه كالزوابع والأفاعي وغيرها لم يستطع توزيعهم فما كان منه إلا أن قال: «روحوا عَ

النـتش»، فخلعـوا جميـع النـتش الموجـود في الجبـل ثـم عـادوا إليــه، وأصبحت مقولته مـثلاً: «زي اللـي بيـوَزِّع عَلـى النـتش[1]»، أي كالـذي يوزع دون أن يفهم الغاية من ذلك.

الزّقّوح:

هو نبات ذو عيدان رفيعة طويلة، لـه أوراق صـغيرة تلتـصق بالـساق، وله رائحة نفاذة وله طعم خاص حريف نوعاً مـا، وكنـا نقـضم عيدانــه صغاراً، وهو ينبت في الجبال وفي المرتفعات الـصخرية، وكانـت النـساء تقتلع نباتات الزقوح وتجمع أسفلها وتشدّها بخـيط مـتين وتعمـل منهـا مكنسة تكنس بها الأرض داخل البيت وخارجه.

الزبل:

ويقصد به زبل المواشي من الضأن والمـاعز، وهـو متـوفر بكثـرة بـسبب وجود مواش عند أكثر البيوت، وهو يُجمـع مـن زرائـب الغـنم، أو مـن «مراح الغنم» أي من المكان الذي تبيت وترتاح فيه.

---

(١) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

الجِلّة:

هي روث الحمير، وهي أكبر حجماً وأكثر خشونة من زبل المواشي أو من بعر الإبل، وتسمى الجَلَّة كذلك «صَوْل حمير»، وكنا نسمع أهلنا يقولون «صَوْن الحمير»، ولكنني وجدتها في كتب اللغة باللام.

والفعل من الجلة يُجَلِّل، وكان الناس يقولون لأولادهم: «اذهبوا وجَلِّلُوا»، فيخرج الأولاد إلى أماكن تلك البهائم ومكان مرتعها ووجودها ويعودوا وقد جمعوا ما استطاعوا جمعه من ذلك الروث اليابس. وكلمة «يُجَلِّل»؛ أي يجمع الروث المذكور.

بعر الإبل:

أو البعر دون إضافة الإبل إليه، وهو روث الإبل، وهو حبيبات كبيرة نسبياً وملساء كزبل الغنم ولكنها أكبر حجماً منها. وهناك مثل عامي يقول: «حِزْمتهم حِزْمة بعر»[1]، وهو يحكي عن الجماعة الذين لا يتفقون على رأي ولا تجمعهم وحدة أو اتفاق، وكأنهم بذلك حزمة بعر تتناثر عند شَدِّها وتذهب كل واحدة منها في ناحية.

---

(١) — من الأمثال البدوية، ص ٨٦ .

المِفْوَاحِ:

ويسمى أيضاً «الْمُحْرَاك» وهو عبارة عن قضيب من الحديد طوله ما بين ٥٠ – ٦٠ سنتيمتراً، تُحرّك به النار تحت الصاج حتى تكون الحرارة متساوية وتصل إلى جميع أجزاء الصاج بالتساوي، أما إذا برد الصاج أو جزء منه فإن الرغيف «يُصَلِّج» أي يجفّ ويصبح أصفر اللون ولا ينضج بالشكل الجيد، ولا تضع المرأة الرغيف «المصَلِّج» مع الخبز، بل تعطيه لأولادها ليأكلوه ساخناً. ويقال عن الشاب قليل الحياء: «فلان وجهه مصلِّج»، أي أنه قليل الحياء والخجل. وفي حالة عدم وجود ذلك القضيب الحديدي تستعمل المرأة عوضاً عنه عوداً من الخشب لتحرّك به النار حتى تتهوى وتشتعل كما يجب.

الراكية:

هي كومة من زبل الماشية مستديرة من القاعدة ومخروطية الشكل، تأخذ في الصغر حتى تصبح على شكل قبع، وتُشعل فيها النار خارج البيت، ويظل دخانها متصاعداً ولا يخرج منها لهب، لأن الزبل بطيء الاشتعال كما ذكرنا، وهي تستعمل بعد أن تنضج نارها لطهي بعض أقراص الخبز، أو يعمل فيها قرص كبير وسميك يعجن بالسمن البلدي

ويوضع بين صاجين وهو ما سنتناوله بشيء من التفصيل عند حديثنا عن الخبز وأنواعه في فصل قادم إن شاء الله. وسمعت أحدهم يطلبُ ولعة من آخر ليشعل سيجارته، فقال له الآخر مازحاً: «وهل عندي راكية لأشعل لك في كلّ مرة».

النار بشكل عام:

والنار بشكل عام لها أهمية كبيرة عند أهل الصحراء وبقائها مشتعلة دليل على كَرَم صاحب البيت وجُودِه، وعلى أنه دائم الاهتمام بقهوته والمحافظة عليها لتبقى ساخنة طازجة حتى يقدمها للضيوف والمعازيب.

وكان جدي لأبي عندما يهدم بيت الشتاء وينتقل لبيت الصيف يأخذ معه قليلاً من الجمر حتى لا يقال بأن ناره انطفأت، وفي ذلك من المحافة ما فيها حسب عقلية ذلك الزمان، والمحافة من الحيف وهي المنقصة.

وللنار أهمية أخرى في التدفئة حيث أن مناخ الصحراء شديد البرودة في ساعات المساء والليل، وكثيراً ما يفترش البدويّ «جاعِدَهُ»[1] ويستلقي

(١) – الجاعد: هو جلد الخروف الذي يُصنع منه الفرو، ويجمع على جواعد.

بجانب موقد النار حتى يظلّ بقرب دفئها وحرارتها. وكانت بعض الأمهات تلقّب ابنها بـ «جُرَيْو السَّكَن» إذا كان كثير الجلوس بقرب الموقد، وجريو تصغير جرو، والسَّكَن هو الرماد.

ومن هنا نرى أهمية النار في حياة البدويّ، وما ترمز إليه من أشياء تختصّ بها حياة البادية، فإشعالها في الليل يدلّ على أنها في مكان مأهول يمكن أن يقصده التائه ليبيت حتى الصباح ثم يتابع مشواره، وارتفاع الدخان يدلّ على أن هناك طعام يُعدّ كقِرَى أو غيره يمكن أن يقصده الجائع وابن السبيل فيصيب منه ما يكفيه، إضافة إلى اعتقادهم بأن من لا تُطفأ ناره يُعدّ من أهل الجود والمروءة والكرم، فحافظوا عليها لتظل مشتعلة، ونقلوها من مكانٍ إلى آخر كما ذكرنا في بداية هذا الفصل.

❋❋❋❋❋



الموقد واللدايا والمنصب



الراكية

الفصل الخامس

الخبز : أنواعه، وكيفية إعداده

يحظى الخبز في المجتمع الصحراوي بمكانة رفيعة، ويُعتبر الطعام الرئيسيّ الذي يَعتمد عليه أهل البادية في غذائهم اليوميّ، وهو القوت المُعَوَّل عليه عندهم أكثر من سائر الأطعمة، وهو زاد الظاعنِ في سفره، وزاد المقيم في أرضه ومكانه، وهو رفيق الراعي مع قطيعه، وطعام الحرّاثين والحصَّادين بعد عملهم الشاقّ وعند استراحتهم. فهم يقضمونه وهم يُظعنون على ظهور رواحلهم، ويصنعون منه أقراصاً عند مبيتهم يأكلونها ساخنةً طريّة. وحتى لو غابت جميع أنواع الأطعمة وظلّ الخبز وحده، لقنعَ به البدويّ واكتفى به دون غيره، ورضيَ به دون سواه.

وإعداد الخبز من الأمور السهلة الميسورة التي لا تستغرق وقتاً طويلاً، فخلال فترة قصيرة يمكن عمل رغيف مستعجل، أو قرص سميك في رمضاء النار ينضج خلال دقائق معدودة، ويمكن للمرأة أن تعجن وتَخبز عدة أرغفة خلال فترة وجيزة، ولذلك كان الخبز هو الغذاء الرئيسي

وعليه اعتمد الناس في غذائهم اليومي، وصنعوه بأدواتهم البسيطة ولم يجدوا أي مشقة في إعداده وتحضيره.

والخبز يُصنع في الصحراء من دقيق الشعير ومن دقيق الحنطة، ومن دقيق الذرة في بعض الحالات، وإليك تفصيلاً عن كلّ واحدٍ منها:

خبز الشعير

هو الخبز الذي يُعَدُّ من دقيق الشعير، وغالباً ما يكون سميكاً ومفلطحاً بعض الشيء، وكان خبز الشعير هو السائد في منطقة النقب، وظلّ كذلك حتى العقد الرابع من القرن الفائت، ثم أخذ الناس يتحولون شيئاً فشيئاً إلى استعمال دقيق الحنطة لصناعة الخبز، ثم انتشر وطغى على خبز الشعير ودحره من على مائدة الطعام حتى انقرض أو كاد، ولم يعد له وجود إلا في بعض الحالات الخاصة التي يستعمل فيها كنوع من العلاج لمرضى السكّر.

وكان إعداد الخبز في العهد السابق أكثر صعوبة مما هو عليه اليوم، فقد كان على المرأة أن تجرش على الرَّحَى كمية قليلة من الشعير ثم تنخلها وتعجن دقيقها وتصنع منه خبزاً، وكان خبز الشعير غليظاً غير متماسك وسريع التفتت، فهو يتشقق ويتفتت بمجرد وضعه على

«الصَّاج»، ولذلك تتعامل معه المرأة بشيء من التحايل حيث تجعل قطعته كبيرة نسبياً وتضعه بهدوء على الصاج حتى يتماسك بقدر الإمكان، ولهذا السبب يكون خبز الشعير سميكاً وغليظاً. ومن المعروف أن طحين الشعير ليس له «عِرْق »، والطحين الذي لا عِرْق له لا يتماسك عادة كما هو الحال مع خبز القمح، ولا تستطيع المرأة تعجينه و«تَلْبينَهُ»، أي عجنه حتى يصبح متماسكاً كاللبان حيث يمكن مَطَّهُ دون أن يتفتت، وتقول المرأة لابنتها: لَبّني العجين جيداً، أي اعجنيه حتى يصبح كاللبان، أما إذا زاد سُمْك الخبز عن الحد اللازم فيسمونه «دعابيل»، وهي كلمة يقصد بها أنه أصبح غليظاً مفلطحاً غير جميل مما يجعله غير مرغوبٍ فيه ولا يصلح للأكل. والشيء الغليظ المفلطح يسمى دعبول وجمعه دعابيل، وكثيراً ما تنادي بعض الأمهات على طفلها إذا كان مكتنزاً بديناً بقولها: «تعال يا دعبول، أو تعال يا دعبول أمك».

والسبب في انتشار خبز الشعير هو أن الناس كانوا يزرعون حقولهم بالشعير أكثر مما يزرعون القمح، وذلك لأن حبوب الشعير تستعمل لصناعة الخبز كما ذكرنا بينما يستعمل القش والتبن غذاءً وعلفاً للمواشي، حيث أن قشّ الشعير يفوق قش القمح جودة، فهو أنعم وأقل خشونة وساقه أرفع من ساق القمح الخشنة الغليظة، كذلك فإن حبوب

الشعير تستعمل علفاً للإبل التي يحرثون عليها، وللمواشي الهزيلة والخراف التي يراد تسمينها وبيعها.

وكان يسود اعتقاد بأن استعمال حبوب القمح كعلف للماشية هو أمر حرام، ويرون أن للقمح قدسية خاصة فهو قد نزل من السماء في سبعة مناديل من الحرير، ولا يجوز أن يستعمل كعلف للماشية.

وكذلك فإن نبتة الشعير تتحمل العطش أكثر من نبتة القمح ويمكنها أن تصمد في جو الصحراء القاحلة وتتحمّل شحّ الأمطار الذي وإن بدا غزيراً في بداية الموسم إلا أنه يتوقف أو يكاد في شهر آذار وعند الفترة التي تبدأ فيها الحبوب بالامتلاء . وبالرغم من كل ذلك فإنّ خبز الشعير يبقى مذموماً حتى لو استعملوه في كلّ يوم، وكان الإكثار من تناوله يؤدي إلى انتفاخٍ في البطن وزيادة في الغازات، وهناك مثل عاميّ يقول: «زي خبز الشعير مأكول ومذموم»[1].

خبز القمح

أما خبز القمح فقد أخذ دوره، وبدأ ينتشر بشكل كبير، حتى دحر ما سواه من أنواع الخبز، وكان يتميز بعدة صفات جعلته ملك الخبز بلا

(١) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

منازع، فهو ناعم ورقيق، وله رائحة زكية طيبة، وعند عجنه يكون متماسكاً كاللبان كما ذكرنا، ولا تكون صعوبة في وضعه على الصاج، ويمكن للمرأة أن تعمل منه خبزاً ناعماً «زي ورقة السيجارة» على حد تعبيرها في بعض الأحيان.

وقد ذكرتني رائحة الخبز الزكية بقولٍ لأحد الفلاسفة عندما سُئل يوماً عن رائحة الخبز، فقال: إن رائحته رائحة الحياة.

وينظر الناس إلى الخبز كنعمة من نعم المولى عز وجلّ، ولذلك نراهم إذا رأوا قطعة منه على الأرض يقبلونها ويرفعونها عن الطريق حتى لا تدوسها الأرجل، ويضعونها على حجر أو ما شابه لعلها تجد طيراً أو حيواناً يأكلها وتكون طعاماً ورزقاً له في ذلك اليوم.

وتجدر الإشارة إلى أن هناك عدة أصناف من القمح الذي لا عِرْق له، ولا يصلح لعمل الخبز منه، وهو يتفتت بمجرد وضعه على الصَّاج.

خبز الذرة

لم يكن دقيق الذرة يستعمل لصناعة الخبز إلا في حالات نادرة، بالرغم من أن الذرة كانت تُزرع كمزروعٍ صيفيّ، حيث يُزرع منها النوعُ الأبيض والنوعُ الأحمر، والذرة البيضاء عادة تكون أطول عوداً،

وسنبلتها خفيفة متفرعة، أما الحمراء فهي أقصر من أختها وسنبلتها طويلة وكثيفة الحب، وكان الناس يطحنون في بعض الحالات شيئاً من الذرة البيضاء ويصنعون من دقيقها خبزاً، وهو كالشعير أو أقل منه جودة.

سنة حمرا طلق:

وفي عام ١٩٤٧ أصابت المنطقة موجةٌ من القحط والمحل الشديد، ونفدت الحبوب وأصابت الناس مجاعة، فانتشرت في الأسواق ذرة حمراء يبدو أن حكومة الانتداب استوردتها في تلك الفترة، ويبدو أن هذه الذرة كانت معطوبة وبها شيء من الرطوبة والعفن، وكان خبزها أسمر اللون ورائحته غير طيبة، إضافة إلى كونه خبز ذرة يتفتت ولا يتماسك في الوضع الطبيعي فما بالك عندما يكون مصاباً بالرطوبة والعفن، وقد أقسم لي أحدهم بأن هذه الذرة كانت من نوع الذرة التي تصنع منها المكانس، وقد سُمِّيت تلك السنة «سنة حمرا طلق» لكون تلك الذرة من الذرة الحمراء. وكذلك أطلقوا عليها اسم «الدَّبْحَلِيّة»[(١)]، ودامت هذه الذرة في الأسواق حوالي شهر من الزمان.

---

(١) — القضاء بين البدو، ص ٣٨.

ويذكر عارف العارف أن الدبحلية «ذرة حمراء أتوا بها من صعيد مصر يوم أمحلت بلادهم محلاً هائلاً قبل عشرين عاماً» من صدور كتابه القضاء بين البدو والذي صدر في عام ١٩٣٣م، ويبدو لي أنها سنة أخرى من المحل أصابت المنطقة في تلك الفترة فأتوا بتلك الذرة من صعيد مصر كما ذكرنا من قبل.

الخبز وأنواعه

هناك عدة أنواع من الخبز نذكر منها :

خبز الصّاج:

وهو الخبز المصنوع من دقيق القمح أو الشعير والذي يُخبز على صاجٍ حديديٍّ خاص، ولا يُخَمّر كخبز الفُرن أو الطّابون الذي يُستعمل في القرى، ورغيفه ناعم ورقيق ودائريّ الشكل، ويصل قطره إلى حوالي ٥٠ سم أو أكثر بقليل، ويكون طعمه لذيذاً عند تنزيله ساخناً من على الصاج، ومنه يُعَدّ الثريد أو «الفَتّ»، والذي لا يصلح من الأنواع الأخرى من الخبز. وهناك من يترك رغيف الخبز مدة أطول على الصاج حتى يتحمّص أو «يُقَرْقِش» وعندها يكون طعمه ألذ وأشهى.

وخبز الصاج يُستهلك يومياً، حيث تتكرر عملية العَجْن والخَبْز في كلّ يوم، أما ما يتبقّى منه لليوم التالي فيكون «خبز بايت» ويمكن تسخينه واستعماله، وبما أن خبز الصاج رقيق وناعم فهو يجفّ بسرعة إذا كان مكشوفاً وتعرّض للَفْحِ الريح، ولذلك تحافظ عليه المرأة بوضعه في الثفال وتغطيه بطرفه فيظل على طراوته فترة أطول، ولهذا السبب كان الناس يخبزون في كلّ يوم، حتى يأكلوا خبزاً طرياً طازجاً. أما ما يجفّ من الخبز فإن المرأة تنقعه بالماء وتطعمه لدجاجاتها فلا يضيع سدى.

والرغيف الكبير الذي يغطّي الصاج يكون رغيف «فرْشَاحِي» لأن المرأة فَرْشَحَته على قَدّ الصاج، أي رقفته جيداً وعندما وضعته على الصاج غطاه بأكمله وهذا يدلّ على مهارة المرأة وإجادتها للطهي وتفننها فيه.

وخبز الصاج يسمّى في القرى «خبز شْرَاك»، ويسمى الخبز الذي لا يُخمّر خبز «فْطِير»، والذي يُخمّر «خبز خامر».

خبز المَلّة:

هو نوعٌ آخر من الخبز، عبارة عن قطعة من العجين اليابس نسبياً، تُعمل على شكل قُرص سميكٍ بسمك عدة سنتيمترات، ثم يُمَلّ ذلك القرص ويُدفن في الرمضاء، وهي الرماد الحارّ مع شيء من الجمر، ويترك حتى ينضج، ثم يُخرج وينفض عنه بقايا الرماد ويؤكل ساخناً،

حيث يُقسّم لعدة قطع ويوزّع على الحاضرين، وقد يُحفظ للاستعمال خلال ساعات النهار.

وهناك نوع آخر سريع التحضير، يسمى أحياناً «خبز المستعجل» نظراً لسرعة تحضيره، وهو قرص يشبه الأول إلا أنه أصغر منه حجماً، وأحياناً يُسخّن ذلك القُرص قليلاً في «قلاّية القهوة» حتى يجفّ ويتماسك قبل وضعه في النار، ثم يُدفن في الرمضاء ويغطّى بها ويترك حتى ينضج، وهو يكفي لشخص واحد تقريباً ويكون استعماله في الحالات المستعجلة، أو إذا كان بعضهم يحب هذا النوع من الخبز فهو يعمله لنفسه.

وقد جاءت التسمية من المَلَّة؛ وهي الرماد الحارّ والجمر، يقال أكلنا خبز ملّة، ومَلَّ الشيء في النار أي شوى فيها. يقول كعب بن زهير:

«كأنَّ ضَاحِيَهُ بالنارِ مَمْلُولُ»[1].

الخبز الذي بين صاجين:

تلجأ المرأة أحياناً رغبة منها في التنويع إلى عمل قرصٍ كبير وسميك قد يبلغ سُمكه أكثر من خمسة سنتيمترات، ولتحضير ذلك الرغيف تعجن عجيناً يابساً، وتضيف إليه في بعض الحالات السمن البلدي

(١) — لسان العرب: مادة «صخد».

وتخلطه به، حتى يصبح لون العجين يميل إلى الصفرة بسبب لون السمن وتعمل منه قرصاً كبيراً، وتكون قد أشعلت ناراً في كومة من زبل المواشي أُعدّت خصيصاً لذلك قبل إعداد الرغيف بساعات، وتسمى هذه الكومة المشتعلة «رَاكْية» وتجمع على «رواكي». وعندما تنضج النار وينقطع الدخان تكون المرأة قد غسلت صاجين ونظّفتهما مما علق بهما من السخام[1] الأسود من بقايا النار والدخان، وتقسم الراكية إلى قسمين حيث تضع الصاج الأول على كومة من الجمر والرمضاء، ثم تضع الرغيف السميك فوقه، ثم تغطيه بالصاج الثاني، وتجمع بقية الراكية لتغطي الصاجين بالكامل، ثم تتركه لمدة أربعين دقيقة أو أكثر حتى ينضج، ثم تُخرجه وتضعه على قماشةٍ نظيفة فتخرج منه رائحة طيبة زكيّة، ويكون لونه أشقر يفتح الشهية ثم تقطعه إلى قطع وتقدمه لأفراد العائلة الذين ينتظرونه بفارغ الصبر فيلتهمونه مسرورين، ولا يُعمل مثل هذا الخبز إلا مرات قليلة في السنة.

الخبز الملتوت بالسمن:

تعجن المرأة قطعة من العجين أو عدة قطع وتضيف إليها عند العجن شيئاً من السمن البلدي وترققها بـ«مِرَقَّة» وهي خشبة أسطوانية الشكل

---

(١) — السواد الناتج من أثر التعرض للنار والدخان.

أو زجاجة فارغة، حتى تصبح تلك القطع بحجم رغيف الخبز العادي ولكنها تكون أكثر سُمكاً منه، ثم تخبزها على الصاج حتى تنضج. ثم تقوم بتقطيع ذلك الرغيف إلى قطع صغيرة وتضعها في صحن وتضيف إليها شيئاً من السمن البلدي وتفركها بيديها جيداً، ثم ترشّ عليها شيئاً من السكَّر وتقدمها لزوجها. وهذا النوع يسمى «خبز ملتوت بسمن».

وكثيراً ما تقوم المرأة بوضع آخر قطعتين من العجين على بعضهما البعض وترقّقهم كرغيف واحد وتعمل «رغيفاً غليظاً»، وغالباً ما يُترك هذا الرغيف على الصاج فترة أطول نظراً لسُمكه فيتحمّص بعض الشيء ويكون أكله مرغوباً لدى الأولاد أو عند الأب الذي يطلب أحياناً من زوجته أن تعمل له ملتوتاً، فتفركه بالسمن وتضيف إليه السكر وهو يشبه سابقه إلا أن الأول أكثر طراوة نظراً لعجنه بالسمن كما ذكرنا.

وتجدر الإشارة إلى أنه يمكن عمل ذلك الرغيف بطريقة مختلفة وذلك بإضافة قليل من السمن البلدي على قطعة العجين وعجنها من جديد وإضافة السكر إليها أيضاً.

وفي القرى يعملون بعض الأرغفة المشابهة المعجونة بزيت الزيتون ويضيفون إليها السكر ثم تُطهى في الطابون، ويكون رغيفها سميكاً تفوح منه رائحة زيت الزيتون الزكية.

اللِزّاقي:

تعجن المرأة عجيناً طرياً أكثر طراوة ولدونة من العجين العاديّ، ثم تَمطّه وتضعه برفق على الصاج وتقلبه حتى ينضج، فيكون أسمك من الرغيف العادي بعض الشيء وأقل منه استدارة، وليس فيه ما يميزه عن الخبز العادي لا في الطعم ولا في اللون إلا أنه أسمك منه بقليل.

وقد جاءته التسمية من كلمة لزق أي لصق، لأن العجين يلتصق بالصاج عند صبِّه عليه.

المطَبّق:

تعجن المرأة عجيناً يابساً ثم تقطعه إلى قطع وتقوم بترقيقها بـ«مِرَقّة»، ثم تقوم بثنيها وتطبيقها مع إضافة زيت الزيتون والبصل المفروم لها، وتجعل منها رغيفاً مثلث الشكل، وبعد إنضاجه تفوح منه رائحة زيت الزيتون والبصل ويكون طعمه لذيذاً.

القُرْص:

هو رغيف يشبه رغيف الفُرن إلا أنه أثقل منه وزناً نظراً لأنه غير مُخَمَّر، والرغيف المخمَّر يكون أخف وزناً بسبب الفجوات الهوائية الموجودة فيه التي تنتج عن التخمير. والرغيف الذي يوضع في النار أو في المَلَّة كما ذكرنا هو قرص. والقرص في العامية يُجمع على قُرْصَان. أما في اللغة؛ ففي الحديث: فَأُتِيَ بثلاثةِ قِرَصَة من شعير؛ القِرَصَة، بوزن العِنَبَة جمع قرص وهو الرغيف كجُحْر جِحَرَة. يقول بشار بن برد:

ومُقبلٍ مُدبرٍ في وجههِ ضَخَمٌ   كأنَّهُ قُرْصُ زادٍ غيرُ مكسورِ[١]

القُرَيْص:

هو قُرْصٌ صغير يُصنع للأولاد في نهاية عملية طهي الخبز، أو حتى قبل ذلك، حيث يطلب الأطفال من أمهم أن تعمل لهم «قُرَيصاً» فتقوم بترضيتهم بأخذ قطعة صغيرة من العجين تعمل منها قرصاً صغيراً وتخبزه على طرف الصاج وتناوله لهم ساخناً فيفرحون به. وكلمة «قريص» تصغيرٌ كما ترى لكلمة قُرص.

❋❋❋❋❋

---

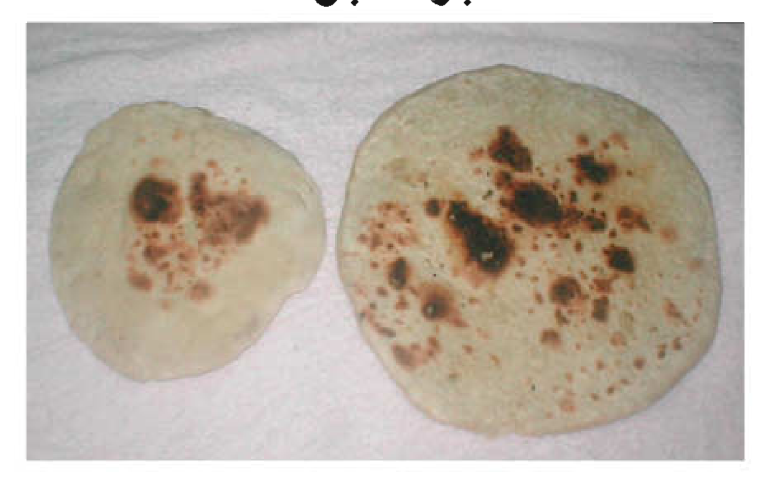
(١) – لسان العرب: مادة «قرص».



خبز صاج



خبز مطبق



القرص والقريص

الفصل السادس

أدوات إعداد الخبز

بالرغم من بساطة إعداد الخبز وسهولة صنعه عند أهل البادية، إلا أن هناك أدوات لا يمكن عمله بدونها، ومن هذه الأدوات نذكر:

الرَّحَى:

الرَّحَى أو الجاروشة هي آلة بدائية من الحجر الخشن الثقيل تُستعمل لِجَرْش الحبوب وطحنها، وهي عبارة عن حجرين مستديرين يُرَكَّبُ أحدهما فوق الآخر، ويكون السفليّ منهما ثابتاً بينما يتحرّك الحجر العلويّ حول محورٍ خشبيّ أو معدنيّ تكون قاعدته مثبّتة في أسفل الحجر السفليّ، وعندما تدور حجر الرَّحى فإنها تمرّ فوق حبّات القمح أو الشعير التي توضع من فتحة دائرية صغيرة في وسط الحجر العلوي، فتتكسّر تلك الحبّات شيئاً فشيئاً كلما دارت عليها حجر الرَّحَى حتى تصبح دقيقاً ناعماً. ولا يقتصر استعمال الرَّحَى على عمل الدقيق فقط، بل يمكن أن نجرش عليها القمح لنعمل منه الجريشة، وكذلك يُجرش عليها حَبّ العدس البلديّ ليعمل منه عدساً مجروشاً

يصنع منه طعاماً مختلفاً يعتبر من ألذ الأطعمة وأشهاها وأكثرها شعبية عند البدو.

والرَّحَى تُلفظ على ألسنة العامة هكذا: «رْحِيّ»، وليست كلّ عائلة لديها رحَى، فكانت النساء يستعرنَ الرَّحَى من بعضهن البعض ثم يرجعنها بعد الفروغ منها، ونظراً لثقل الرَّحَى وصعوبة حملها على الرأس فقد كانت المرأة تعمل لنفسها «حَوِيّة» وتضعها على رأسها ومن ثم تحمل الرَّحَى فوقها، والحَوِيَّة: عبارة عن قطعة من القماش تُطْوَى وتُلَفّ على شكلٍ لولبيّ ومستدير وتوضع فوق الرأس، ثم توضع الرَّحَى فوقها على رأس المرأة، وبذلك يمنع احتكاك حجر الرحى بجلدة الرأس ويحول دون إصابة رأس المرأة بالأذى. ولا يقتصر استعمال الحَوِيَّة على حمل الرَّحَى وحسب، بل تستعمل أيضاً عند حمل جرار الماء من البئر، أو حمل «حزمات» الحطب أو غيرها من الأشياء الثقيلة.

والرَّحَى تتكوّن من عدة أجزاء، لكلّ جزء منها اسم خاص به، وهي كالتالي:

حجرا الرحى:

هما حجران مستديران بقطر حوالي ٥٠ سم، يكون السفليّ منهما ثابتاً غير متحرك وبه ثقب ضيّق واحد في وسطه يسمح بمرور محور خشبيّ أو معدنيّ يُثبّت في وسطه ويسمى «قُطْب الرحى»، أما العلوي فهو الجزء المتحرك والذي يؤدي دورانه إلى طحن الحبوب وجرشها، وبه ثقب كبير نسبياً في وسطه يسمح بدخول الحبوب، وثقب صغير آخر في طرفه يوضع فيه المقبض الخشبي الذي نُحرِّك به حجر الرَّحَى.

الفراشة:

قطعة خشبية مستطيلة كفراشة المغزل بها ثقب في وسطها تستعمل لمسك المحور الخشبي أو الحديدي وتثبيته حتى لا يتزحزح، وتُثبّت الفراشة في فتحة الحجر العلويّ من الرَّحَى بينما يمرّ المحور من الثقب الذي في وسطها.

الهادي:

خشبة على شكل عصا صغيرة تُحدَّد وتُثبّت في الثقب الجانبي لتكون المقبض الذي نُدير به حجر الرحى العلويّ، وأحياناً يُلّف عليها قطعة من القماش حتى لا تؤذي اليد، لأن احتكاكها باليد يسبب ظهور ثآليل ماء صغيرة تؤلم اليد كثيراً.

القُطْب:

هو المحور الخشبي أو المعدني الذي تدور حوله الرَّحَى. وسمعت بعض النساء تسميه «قُلْب»، وتقول: «قُلْب الرّحى»، ويبدو أنه تحريف لكلمة قُطْب حيث لم يفهم العامّة مخارجها، أو قد يكون يُسمى بهذا الاسم لأنه يكون في قَلْب الرحى أي في أوسطها.

وللرحى وقطبها استعمالات كثيرة في اللغة منها:

هو بقومه بمثابة القطب من الرَّحَى، إن محله منها محل القطب من الرحى، هو مركز الرحى الذي تدور عليه، وكذلك: تطحن طحن الرحى، ووقع بين شقيّ الرحى، بدا حجر الرحى يدور حول كذا..، يدور عليه دوران الرحى، وغيرها كثير.

اللُّهْوَة:

هي الحفنة الصغيرة من الحبوب التي توضع في داخل فتحة الرحى لطحنها وتسمّى " لُهْوة حَبّ " يقال: لهوة كبيرة أو صغيرة، وهي التي ذكرها عمرو بن كلثوم في معلقته:

يَكُونُ ثِفَالُهَا شَرْقِيَّ نَجْدٍ وَلُهْوَتُهَا قُضَاعَةَ أَجْمَعِينَا[1]

(١) — ديوان عمرو بن كلثوم، ص ٧٢.

واللهوة أقل من الحفنة، فملء اليد بالحبوب يسمى حفنة، أما اللـهوة فهي نصف الحفنة تقريباً.

الثِّفَال:

هو عبارة عن قطعة منسوجة من صوف الغنم وشعر الماعز، تُبْسط تحت الرحى ليسقط عليها الدقيق والحَبّ المجروش، وتُبْسط تحت قطع العجين المُعَدّ للخَبْز عند عملية الخبز والطهي، ويبلغ طول الثِّفَال حوالي متر ونصف المتر، وعرضه حوالي ٦٠ أو ٧٠ سم. وكان الثفال يصنع في العصور القديمة من الجلد ويبسط تحت رحى اليد ليقي الطحين من السقوط على التراب، ثم أصبح ينسج من خيوط الصوف المبرومة وشعر الماعز كما ذكرنا، وبمرور الزمن استغنت المرأة عن الثِّفَال المنسوج واستعاضت عنه باستعمال كيس عاديّ، حيث حلّ محله وظلّ يحمل اسمه دون أن يطرأ عليه أي تغيير.

ويُفرش الثفال عادة تحت قطع العجين الطريّة، حيث تضع المرأة أمامها قطعة خشبية منبسطة تسمّى «المرَصَّة» وتغطيها بالجزء الأمامي من الثفال، وتبسط الجزء الآخر منه لتضع عليه أرغفة الخبز الطازجة بعد إنزالها من على الصاج مباشرة، حتى تبرد قليلاً وينقطع بخارها ولا «تَعْرَق» ويلتصق بعضها ببعض، لأن الخبز عندما يكون ساخناً

يَخرج منه بخارٌ خفيف، فإذا تُـرك على بعـضه قبـل أن يَتَهـوّى فإنـه يلتصق ببعضه البعض بفعل الماء الناتج من البخـار. ولكـن الفـترة الـتي تكون بين طهي كلّ رغيف وآخر كافية لتهوية الرغيف الناضج وانقطـاع البخار منه، وهكذا تصبح إمكانية وضع الأرغفة فوق بعضها ممكنة. أما إذا كانت المرأة سـريعة في عمليـة الطهـي وخـشيت مـن التـصاق الخبـز ببعضه البعض فغالباً ما تجعـل الخبـز كـومتين حيـث تنـزل الرغيـف الأول ثم تضع الثاني بجانبـه وتعـود لتـضع الثالـث علـى الأول وهكـذا حتى تفرغ من عملية الطهي. وعند الفروغ من عملية الطهي تلـفّ المـرأة الخبز في الثفال وتضعه في صـحن العجـين وترفـع الـصحن فـوق برميـل الطحين حتى يكون الخبز في متناول الجميع.

ويقال عن عملية طهي الخبز «طْهَاية»، ونقول كـذلك: " ذهبـت المـرأة لتَطْهَى، وهي «بتَطْهَى» وهكذا، أما الطّهّاية فهي التي تطهو كثيراً.

والناس هنا يلفظون كلمة الثفال بالذال، فيقولون «ذْفَـال» ولم أسمـع أبداً مَن يلفظها بالثاء، وربما تكون الكلمة بالذال أخفّ على اللسان لأن اللغة العربية هي لغة اليسر والسهولة وما تعارف عليه النـاس وأَلِفـوه من المفردات، ولكن أصحاب المعاجم وجدوا بيت زهير: «فتعرككم عرك الرحى بثفالها» فأخذوا ثفالها وعنهم أخذ الباقون. أما في الشعر العربي

فقد ورد ذكر الثفال كثيراً وخاصة في الشعر الجاهلي وفي الشعر العربي القديم، فها هو زهير بن أبي سلمى يصف في معلقته الحرب ويقول:

فَتَعْرُكُكُـمْ عَرْكَ الرِّحَى بِثِفَالِهَا   وَتَلْقَحْ كِشَافاً ثُمَّ تُنْتَجْ فَتُتْئِمِ[1]

أما عمرو بن كلثوم فيذكره في معلقته ويقول:

يَكُونُ ثِفَالُهَا شَرْقِيَّ نَجْدٍ   وَلُهْوَتُهَا قُضَاعَـةَ أَجْمَعِينَا[2]

ويقول ذو الرمّة في قصيدة له[3]:

إذَا شَاءَ بعضَ الليلِ حَفَّتْ لِصَوْتِهِ   حفيفَ الرَّحَى من جِلْدِ عَوْدٍ ثِفَالُهَا

أما في لسان العرب فنجد في مادة «ركا»:

إلى أَيِّمَا الحيَّيْنِ تَرْكُوا فَإِنَّكُمْ   ثِفَالُ الرَّحَى مَنْ تَحْتَهَا لا يَرِيمُهَا[4]

ومن هنا نرى اقتران اسم الثفال بالرَّحَى في معظم المواقع التي ذُكر فيها، ويبدو أن الشعراء الذين ذكروا الثفال استقوا جميعهم معلوماتهم من معينٍ واحد هو بيت زهير بن أبي سلمى المذكور، وقد جاء ذكر الثفال وكأنه الشيء المظلوم الذي تعركه الرَّحَى، فيتعرّض للضغط

(١) — شرح ديوان زهير بن أبي سلمى، ص ٤٣ .

(٢) — ديوان عمرو بن كلثوم، ص ٧٢.

(٣) – ديوان ذي الرمة، ص ٢٣٥ .

(٤) — لسان العرب: مادة "ركا".

الشديد لثقل الرحى وعركها له لدى دورانها. وإن كان له دور آخر لا يقل أهمية عن سابقه يأخذه بمجرد الانتهاء من عملية الطحن ورفع الرَّحَى إلى مكانها حيث يستعمل لوقاية قطع العجين من التراب، وتغطية الخبز الطازج لحفظه من لفح الريح وحمايته من الجفاف السريع حتى يظلّ طازجاً وطرياً. وبعد أن ظهرت الطواحين (المطاحن) الآلية الكبيرة قلّ دور الرَّحَى وأصبحت وظيفتها تقتصر على جرش كميات قليلة من القمح أو العدس للاستعمال المنزلي البسيط، أما الثفال فقد تحرر من عرك الرَّحَى ولكنه ظلّ كما هو عصوراً طويلة وما زال يستعمل حتى الآن، وإن كان دوره قد أخذ في الانحسار حتى كاد يُنسى تماماً.

وأذكر أنني طلبت من ابنتي (١٠ سنوات) أن تضع ما تبقّى من الخبز بعد الأكل في الثفال، فحملت الخبز وبدأت تدور وتلتفتُ يمنة ويسرة ثم عادت إليّ مستفسرة متسائلة وهي تقول: ما هو الثفال يا أبي ؟ وأين هو؟.

فأرشدتها إلى معنى الكلمة، وقلت لها: إنني قلت لك ذلك حتى تعرفي هذه الكلمة فيما لو سمعتِها مرة أخرى.

المُنْخُل:

هو إطارٌ خشبيّ مستدير بعرض حوالي ١٥ سم، تُثبت في أسفله شبكة من السلك المعدني الرفيع، متقاربة الثقوب والفتحات، تسمح بمرور الناعم من الدقيق، وتُبقي ما دون ذلك مما خَشُنَ من الدقيق أو القشور وهو ما يُسمّى بالنخالة، ومنها اكتسب المنخل اسمه.

وتنخل المرأة الدقيقَ من «النخالة» حيث ينزل في صحن العجين الطحين الناعم الذي يصلح للعَجْن، أما النخالة وما خَشُنَ من الحبوب فتضعه في صحن آخر، ثم تعيد جرشه وطحنه على الرحى من جديد حتى يصبح ناعماً، وهكذا حتى يتجمّع لديها ما يكفي للـ «عَجْنة» الواحدة، أو ما يكفي عائلتها من الخبز لذلك اليوم. والعَجْنة؛جمعها عَجْنَات: وهي ما يملأ الصحن من العجين، وفي كل يوم تخبز المرأة عجنةً واحدة أو اثنتين حسب عدد أفراد العائلة، أما في المناسبات كالأفراح مثلاً فتقوم المرأة بتوزيع صحون الطحين على جاراتها وقريباتها ليساعدنها في العجن والخبز، أما هي فتخبز عدة عجنات وتقوم مرهقة منهكة، بسبب جلوسها الطويل قرب «صَلْو» النار، أي قرب ألسنتها ولهيبها، وقرب الدخان الكثيف المتصاعد من وقود الزبل والقشّ والذي يضايقها كثيراً.

أما ما يخرج من النخالة فإنها تخلطه بشيء من الماء أو تنقعه، ثم تطعمه لدجاجاتها، أو لبعض الخراف الصغيرة التي تُرَبَّى في البيت من أجل تسمينها وبيعها، وهذه الخراف تُسمّى «رَبَايط»، والواحد منها «ربيط»، لأنها تُربط وتُربّى في البيت كما ذكرنا.

صحن العجين:

كان صحن العجين في السابق عبارة عن صحن مصنوع من الخشب يسمى «باطية» ويجمع على «بواطٍ، أو بواطي»، وبعد أن انتهت هذه الصحون وانقرضت من السوق، أصبح صحن العجين المتداول عبارة عن صحن معدني مطلي بالصيني أو القيشاني، ثم أصبح فيما بعد يصنع من الألمنيوم أو النيروستا بأحجام مختلفة، وكل عائلة تختار الحجم الذي يناسبها، أو الصحن الذي يتسع لكمية العجين التي تكفي لصناعة الخبز الذي يكفيها ويتناسب مع عدد أفرادها .

المَرَصَّة:

هي قطعة من الخشب لا يهم شكلها إن كانت مربعة أو مستطيلة أو مستديرة، تضعها المرأة أمامها عندما تقوم بطهي الخبز، وتغطيها بالجزء الأمامي من الثِّفَال بعد أن ترشّ عليه شيئاً من الطحين، ثم تضع فوق المرصة المغطاة بالثفال القطع الجاهزة من العجين بعد أن ترشّ

عليها قليلاً من الطحين وهو ما يسمى بالـ«طَحَوِينة» أو «طَحَاوِينة» وتكون الطَحَوِينة عادة عبارة عن مقدار حفنة من الطحين توضع في صحن صغير وتُرَشّ على قطع العجين وعلى الثفال حتى لا تلتصق به قطع العجين الطرية عند رَصِّها بالكفّ وترقيقها.

وكلمة المرَصَّة جاءت من الفعل رَصَّ الشيء أي دَقَّه ورَقَّقَه، حيث تُرَصّ قطع العجين على هذه الخشبة وترقّق حتى تصبح مستديرة ورقيقة.

الصَّاج:

هو وعاء معدني مستدير الشكل قطره حوالي ٨٠ سم، وله حدبة تبدأ من عند حافته وتأخذ في الارتفاع حيث تصل في وسطه إلى ارتفاع حوالي ١٠ سم. وعند استعماله تكون حدبته إلى الأعلى والجهة الأخرى جهة النار. وهو يصنع من حديد رقيق بسمك حوالي ١ أو ٢ ملم، حتى يسخن بسرعة وتكون عملية الطهي عليه سهلة وسريعة. وهو يستعمل لطهي خبز الصاج؛ وهو خبز رقيق غير مُخَمّر، ويسمى في القرى «خُبْز شْرَاك».

وبعد أن يُسَخَّن الصَّاج على النار تسكب المرأة عليه قليلاً من الماء حتى تغسله من الغبار قبل وضع الخبز عليه، فتتساقط قطرات الماء من على

سطحه وهي تغلي وتصدر صوتاً عالياً في بدايته ثم تخفت بعد ذلك، وهم يقولون: «طَشَّت الصَّاج» أي سكبت عليه الماء وهو ساخن كما ذكرنا، وقد جاءت كلمة طَشّ أو طَشَّت من صوت الماء عند إلقائه على الجسم الحديدي الساخن حيث يغلي بسرعة ويسمع له صوت الغليان لدى تساقطه وهو صوت «الطَشّ» المذكور.

ويُجمع الصّاج على صيجان، وكثيراً ما يقولون: «فلان وجهه زي الصَّاج»؛ أي أنه شديد السُّمرة، أو شديد السَّوَاد. لأن لون الصّاج يميل إلى السواد بفعل تعرّضه المستمر للهب النار فيكون لونه كما ذكرنا.

فَرْدَة الطحين:

هي وعاءٌ على شكل كيس منسوج من الصوف يغلب على لونها البياض وفيها بعض الخطوط السوداء المنسوجة من شَعْر الماعز، وهي تُنسجُ على شكل بساطٍ ثم تُثْنَى وتُحبكُ من جانبيها بخيوط متينة حيث تبقى الجهة المقابلة لمكان الثني مفتوحة، وهي تتسع لحوالي ١٠٠ كغم من الحبوب أو الدقيق، وهي تستعمل أصلاً لنقل الحبوب على ظهور الجمال، وكذلك لنقل الحبوب للمطاحن الآلية التي كانت موجودة في بعض المناطق والتي كانت تبعد عن بعضها مسافات غير قليلة.

والفَرْدةُ تجمع على «فْرَاد» وكانت بمثابة الكيس في العقود الماضية، وبها كان الناس يحفظون دقيقهم لسهولة تحميلها عند الحلّ والترحال، ثم أصبح الطحين يُخزن في برميل من الحديد أطلقوا عليه اسم «برميل الطحين» وهو يتسع لعدة أكياس من الطحين، وبعدها استعملوا برميلاً من البلاستيك المُقوّى يتسع لكيس واحد من الدقيق.





الرّحَى



الفردة

الفصل السابع

المأكولات التي يتمّ إعدادها من الحبوب

المأكولات التي يتمّ إعدادها من الحبوب متنوعة وكثيرة، ولعل من أهمها تلك التي تُصنع من القمح ومشتقاته، والتي تعتبر من المأكولات الرئيسية في قائمة الأطعمة والمأكولات المفضّلة عند أهل الصحراء، وإليك تفصيلاً عن كلٍّ منها:

مَدِيدَة القمح باللبن:

هي عبارة عن طبخة يتم إعدادها من القمح المجروش المطبوخ باللبن، وهي تسمّى أيضاً الجريشة، لأنها تُصنع من القمح المجروش، وليس من البرغل الذي يُصنع من القمح المغسول والمنزوع القشرة، وكان القمح يُجرش على الرَّحَى، وإذا ما خرجت الحبة المجروشة كبيرة نوعا ما فإنَّ المرأة تعيد جرشها مرة أخرى حتى تصبح بالحجم الذي ترضى عنه، ثم تنخل ذلك بالمنخل حتى ينزل منه الطحين والفتات الصغيرة وتبقى الحبّات المجروشة النظيفة، فتَهزّها في المنخل حتى تتجمع النخالة في طرف المنخل فتخرجها وتضعها في صحن، وتضع الجريشة

النظيفة في صحن آخر، وتُكرّر العملية حتى تحصل على الكمية المطلوبة.

وتكون خلال ذلك قد وضعت طنجرة كبيرة على النار وبها بعض الماء، ثم تتركها حتى تسخن أو تغلي، ثم تضيف إليها القمح المجروش، وتسكب عليها اللبن في موسم اللبن، أو العفيق المروس في المواسم الأخرى، وتُحرّك ذلك الخليط بالمسواطة حتى لا تلتصق كُتَلٌ منه ببعضها البعض، وتُحرّكه بين الحين والآخر وهو يغلي حتى تخرج منه فقاقيع أو «يُنَبِّل» كما يقولون، وبعد أن ينضج تماماً تنزله من على النار، ثم تقطع عدداً من الأرغفة من خبز الصاج إلى قطع صغيرة وتضعها في صحن كبير وتضيف إليها المديدة الساخنة وتحركها بملعقة أو بأصابعها حتى يتشَرَّب الخبز المفتوت بكامله ثم تضغط بيدها في وسط الطعام وتسكب السمن البلدي، أو زيت الزيتون في بعض الأحيان القليلة الأخرى.

وإذا وُجدت ليمونة أو شيء من البصل الأخضر فإنه يساعد على فتح الشهية، ويعتبر هذا اللون من الطعام من الأكلات الشعبية المفضلة، وهو خفيف على المعدة لا يشعر الإنسان بعد تناوله بأيّ ثقل في معدته كما هو الحال بعد تناول فَتّة العدس أو البقوليات الأخرى.

مديدة القمح بالبندورة:

هي طبخة تشبه الطبخة الأولى ولكن بدلاً من إضافة اللبن يضاف إليها عـصير البنـدورة المجففـة، حيـث تُنقـع كميـة مـن البنـدورة الملحـة والمجففة في ماءٍ فاتر بعد أن تُغسل وتُشطف وتنظَّف مـن الغبـار العـالق بها، وبعد أن تلين وترتخي تمرسها المرأة بيدها حتى يخـرج عـصيرها سميكاً لزجاً بلونٍ أحمر غامق، ثـم تُـصفَّى بعـد ذلـك مـن البـذور وذلـك بسكبها في منخل حيث يسقط العصير النظيـف في صـحن وتبقـى البـذور والقشور في المنخل فترمى بعيداً.

وبعد أن تَسكب العصير المذكور تقوم ببقية الأمور التي ذكرناها سـابقاً وتقدّم طعامها ساخناً وطازجاً، وتجـدر الإشـارة إلى أن عـصير البنـدورة المجففة تكون بـه «حُدُوقَـة» وهـي الملوحـة مـع الحموضـة، والليمونـة الحادقة هي التي بها ملوحة مع حموضة كما ذكرنا.

وفي عصر المعلبات لم يبـقَ مكـان للبنـدورة المجففـة فاسـتعيض عنهـا بعصير رُبّ البندورة المعلبة. وكان الناس يشعرون بنكهة خاصة وطعماً أكثر لذة مما يشعرون به اليوم بسبب قلة الألوان المستعملة من الأطعمـة في ذلك الوقت، والكبار منهم يتحسَّرون على تلك النكهـة وذلـك الطعـم الشهيّ الذي فقدوه ولم يعد له وجود في حياتنا المعاصرة.

المفْتُول:

يؤخذ السميد الناعم ويوضع مقدار حفنة منه في صحنٍ كبير، ويُرَشّ عليه ماءٌ ممزوج ببعض الملح «تمليحة»، ثم يُرَشّ عليه بعض الطحين وتبدأ المرأة بتحريك تلك الحبيبات من السميد داخل الصحن بشكل دائري، ثم ترشّ عليها من الماء المذكور وتُذَرْذِرُ عليها من الطحين وتحركها وتفتلها بيدها مراتٍ ومرات حتى تكتسي تلك الحبيبات بالطحين وتصبح وكأنها كُرَيّات صغيرة، وحجمها كحجم حبات العدس البلدي، ثم تضع ما أنجزته في صحنٍ آخر وتعود لتفتل حفنة أخرى من السميد وهكذا حتى يصبح لديها ما يكفي لعمل المفتول.

وتكون خلال ذلك قد أحضرت طنجرة خاصة تسمى مفتولية ووضعتها على النار وملأتها حتى النصف بالماء، والمفتولية تتكوّن من قسمين، القسم السفلي وهو عبارة عن طنجرة أسطوانية الشكل بطول حوالي نصف المتر ولها حواف من الأعلى متسعة بعض الشيء ليجلس بداخلها القسم الثاني والذي يسمّى القُوَّار، وهو يشبه الصحن وبه ثقوب في أسفله تسمح بمرور البخار إلى المفتول الذي بداخله.

وبعد أن يغلي الماء الذي في المفتولية لا يكون أمام بخاره منفذاً سوى من تلك الثقوب التي في القُوّار، وهو القسم العلوي الذي يشبه الصحن

المخرّم كما ذكرنا، وبعد أن يتصاعد البخار من المفتول تقوم المرأة بتحريكه بمسواطة من الخشب وتقلب أعلاه إلى أسفله، وأسفله إلى أعلاه حتى يصل البخار إلى كلّ ما يحتويه القوّار من المفتول فينضج جميعه بشكل متساوٍ وترتخي حبيباته وتصبح أكثر طراوة وليناً.

تُفرغ المرأة المفتول الذي في القوّار وتضعه في صحن كبير ثم تعاود الكرة إذا كانت لديها كمية كبيرة من المفتول لعمل وليمة أو «رَحَمَة»[1] أو ما شابه، وبعد أن يبرد المفتول قليلاً تسكب عليه كمية من السمن البلدي وتحركه حتى يمتزج بالمفتول بشكل جيد، أو ربما تضيف إليه زيت الزيتون بدلاً من السمن البلدي إذا كان السمن غير متوفر، أو إذا كان بعض أفراد العائلة لا يستسيغ المفتول بالسمن.

ثم يصبح المفتول بعد ذلك جاهزاً للتقديم ولا تنقصه سوى الشوربة، وتكون المرأة قد أعدّت العدة لذلك وطبخت عدداً من الدجاجات يكفي لتلك المناسبة، فتسكب مرقها على المفتول حتى يلين ويتشرَّب ثم تُصَفِّف فوقه قطع اللحم الطازجة وتقدمه لأفراد عائلتها، أو يُقدم للضيوف في بعض المناسبات التي ذكرناها.

---

(١) — الرَّحَمَة: طعام يُوهب ثوابه لأرواح المتوفين من الأقارب.

أما إذا أرادت المرأة أن تطبخ المفتول لأولادها فكثيراً ما تقوم بعمل يَخْنِيَّة وشوربة من البندورة والبطاطا والتوابل الأخرى وتسكبها على المفتول حتى يتشرَّب بها وتقدمها لأولادها.

وقبل أن توجد الطناجر الخاصة بالمفتول في الأسواق كان الناس يستعملون بعض الأدوات المنزلية لصناعة المفتول، حيث كانوا يستعملون طنجرة عادية ويأتون بصحن من الألومنيوم من صحون العجين القديمة ويثقبونه ثقوباً عديدة في أسفله بواسطة مسمار، ثم يضعونه فوق الطنجرة، وحتى يُمْسِك ولا يتسرَّب البخار منه تضع المرأة طوقاً من العجين على مكان اتصاله بالطنجرة فلا يجد البخار مخرجاً إلا من الثقوب المذكورة وبذلك ينضج المفتول.

وقد سُمّي المفتول بهذا الاسم نسبةً إلى الفَتْل؛ وهو تحريك حبيباته حتى تكتسي وتصبح مكورة كما ذكرنا. أما القُوّار فقد اكتسب اسمه من الفعل قَوَّر أي فتح فتحة مستديرة، نقول قَوَّرَ البطيخة أي فتحها من أعلاها فتحة مستديرة، وكذلك نقول: قَوَّرت المرأة جيب الثوب إذا فتحت فيه فتحة مستديرة، وفي لسان العرب: قَوَّرَ الشيء: أي قطع من وَسَطه خرقاً مستديراً[1].

---

(١) — لسان العرب: مادة «قور».

الرِّقَاقَة:

تعجن المرأة الكمية المطلوبة من الدقيق عجناً يابساً، وتُقَطِّعها إلى قطعٍ كقطع الخبز تماماً ولكن هذه القطع تكون صلبة وليست رخوة، ثم تُرقّقها حتى تصبح مستديرة ورقيقة بواسطة أداة خاصة تسمى «مرَقّة» وهي عبارة عن خشبة أسطوانية ملساء، وإذا لم تجد المرأة مثل هذه الخشبة فهي تستعمل قنينة زجاجية ملساء لهذا الغرض، وبعد أن تصبح القطعة مستديرة ورقيقة تثني المرأة أطراف الرغيف من الجهتين اليمنى واليسرى بشكل طولي، ثم تثني طرفيه من الأمام والخلف حتى يصبح مستطيلاً، وترشّ عليه الطحين حتى لا يلتصق بالكيس الذي تحته ثم تضع كَفّة يدها اليسرى على الرغيف وتبدأ بقصه بسكين قصاً عرضياً بيدها اليمنى إلى شرائح بعرض حوالي ١ سم، وتضع هذه الشرائح أو الرقائق في وعاء أو صحن وترشّ عليها الطحين، وتكون قد وضعت الطاسة (الطنجرة) على النار وبها ماء وحَبّ عدس غير مجروش، وعندما ينضج العدس ويصبح طرياً تضيف إليه الرقائق المذكورة وتحرّكه بمسواطة خشبية حتى لا «يُجعجل» أي يلتصق ببعضه البعض، وبعد أن يفور وتخرج منه فقاقيع هواء صغيرة تعمل فجوات صغيرة على سطح الطبيخ وينضج تنزله من على النار، وتكون قد فرمت

بصلاً ووضعته في مقلى مع زيت الزيتون أو السمن البلدي وتقليه على النار حتى يصبح البصل أشقر اللون فتسكبه على الطبيخ وتحركه حتى يختلط بكلّ محتويات الطنجرة، وتملأ منه صحناً كبيراً أو أكثر وتقدمه لعائلتها ليؤكل ساخناً. وغالباً ما تملأ المرأة المقلى المذكور بالرقاقة بعد إفراغ محتواها على الطبيخ، وتحرّكه في بقايا الزيت وتأكله فيكون زيتها أكثر مما يجعل طعمها لذيذاً بفضل الزيت المذكور.

وقد سُمّيت الرقاقة بهذا الاسم لأن المرأة تُرَقّق قطعها بمِرَقّة حتى تصبح ناعمة رقيقة كما ذكرنا، بينما تسمّى في بعض المناطق «رُشْتَة» أو «رشتاية».

البازينة:

هي نوع من الرقاقة ولكنهم بدل العدس يضيفون إليها الأرز والحليب والسكر، والبعض يضيف إليها الأرز فقط دون حليب.

الهيطلية:

تُنقع كمية من القمح المجروش في ماء فاتر حتى تلين وتصبح هشَّةً طرية، ثم تقوم المرأة بمرسها وفَرْكِها باليدين داخل صحن أو إناء حتى يخرج النشأ الأبيض منها وينزل ماؤها في الإناء وتبقى القشور الرقيقة

في يدها فترميها خارجاً، ثم تعاود الكرة حتى تنتهي ما لديها من القمح المنقوع.

ثم تضع ذلك النشأ السائل في وعاء وتغليه على نار هادئة وتضيف إليه الحليب والسكَّر وتحركه حتى يذوب السكر، ثم تتركه حتى يعقِد ويصبح لدناً ولزجاً فتنزله من على النار وتتركه ليبرد قليلاً ثم تقطع منه وتعطي أولادها.

الصقعانة:

تؤخذ كمية من حَبِّ القمح المجروش جرشاً خفيفاً حيث تبدو الحبة وكأنها قسمت إلى نصفين، وتوضع هذه الحبوب في وعاء على النار وتترك لتطبخ طبخاً أقل من الطبخ العادي حيث لا تنضج الحبوب تماماً، ثم تنزلها من على النار وتأتي بسكين وتعمل بها عدة شقوق وتملأ هذه الشقوق بالسمن، ثم تغطيها جيداً حتى يبقى البخار محبوساً بداخلها وتتركها لنصف ساعة من الزمن، ثم تفتح عنها وتقلبها كما تقلب طنجرة المقلوبة فتخرج منها رائحة السمن البلدي بعد أن يكون قد سرى بها وتشربت به، ثم تقطع منها وتضع في صحون وتعطي أولادها.

وقد جاءها اسم الصقعانة لأنها تُغَطَّى كما يُغطّى من أصابه البرد والصقيع.

أما المأكولات التي تصنع من البقوليات والحبوب الأخرى وعلى رأسها العَدَس والذي يعتبر من الأطعمة الرئيسية عند البدو فتطبخ منه المرأة عدة أصناف هي:

شوربة العدس:

يُطبخ من العدس المجروش على شكل شوربة ويُفَتّ بخبز الصاج ليعمل منه ثريد أو «فَتّة»، ثم يؤدّم بالسمن البلدي، ويعصر عليه الليمون إن وُجِد. وهو من الطبخات اليومية تقريباً في قائمة المأكولات عند أهل البادية.

وقد تجعل المرأة طبخة العدس ثقيلة نوعاً ما وذلك بتقليل مائها، ثم تفركها بالمغزل حتى يصبح العدس ناعماً، وتفرغه في صحون صغيرة حيث يؤكل مغمساً بالخبز.

وقد لاحظت أن من يتعشّى من فَتّ العدس لا يتغطّى في الليل بسبب الحرارة الزائدة الناتجة من ثقل ذلك الطعام بسبب أليافه التي يحتاج هضمها إلى بعض الوقت، وربما ساعد ذلك في فصل الشتاء عندما يكون الطقس بارداً.

العدس بالبامية:

هو عبارة عن العدس المجروش تضاف إليه البامية المفرومة، أو البامية المجففة بعد نقعها وتنظيفها حتى تصبح طرية لينة، وقد لاحظت أن طبخ البامية مع العدس يخفّف من لزوجتها ويجعلها أسهل للهضم وأقلّ ثقلاً على المعدة.

العدس بالكوسا:

يشبه الطبخة السابقة إلا أنه يضاف إليها الكوسا المفرومة، وهي خفيفة على المعدة بسبب طراوتها وكثرة مائها.

العدس بالباذنجان:

يشبه الطبخة السابقة إلا أنه يطبخ مع الباذنجان المفروم بعد إزالة قشرته.

العدس بالملوخية:

يشبه الطبخة السابقة إلا أنه يطبخ مع الملوخية المجففة، والعدس يقضي على اللزوجة التي في البامية والملوخية ويقلّل منها بشكل كبير، كذلك فإن الملوخية إذا تُركت لتغلي فترة أطول تزول معظم لزوجتها وتصبح مقبولة مستساغة.

وبهذا نكون قد مررنا على عدد لا بأس بـه مـن المـأكولات والطبخـات الشعبية التي يستعملها أهلنا في منطقة النقب علـى اخـتلاف عـائلاتهم وقبائلهم ومدى انتشارهم في هذه الصحراء الواسعة.

*****



المفتول

الفصل الثامن

المأكولات التي تعد
من منتوجات الألبان

اللبن هو طعام الفطرة والبساطة، وهو الذي اختاره المصطفى صلى الله عليه وسلم حينما عُرِجَ به إلى السماء، وقال في الحديث: «فأتيت بثلاثة أقداح قدح فيه لبن وقدح فيه عسل وقدح فيه خمر فأخذت الذي فيه اللبن فشربت فقيل لي أصبت الفطرة أنت وأمتك»[1].

واللبن يدلّ على النقاء والطُّهْرِ والطيبة، ويدلّ على نقاء السريرة، وصفاء النفس، ونزاهة الروح، فيقال: «قلبه زي الحليب»، أو «قلبه أبيض زي اللبن».

وهو يستعار للدلالة على المواشي بشكلٍ عامّ، لأنها هي التي تدر اللبن وتنتجه، وقد تقاضى المعازيب ذات يوم حول قِرَى الضيف عند مَن يكون، فقال أحدهم في حجته: «الله يحرمك من اللبن إذا أحرمتني من الضيوف»، وهو يقصد باللبن أمهات اللبن وهي المواشي.

(١) – صحيح البخاري، من الحديث رقم ٥٢٨٧ .

واللبن يدلّ كذلك على عصر الطفولة والرضاعة فنجد في الأمثال الشعبية قولهم: «طَبْع اللبن لا يغيّره إلا طَبْع الكفن»[1]، أو «لبن أُمّه على ثُمّه»[2]؛ أي ما زال صغيراً يافعاً قليل التجربة.

وما يهمنا الآن هو المأكولات التي يتم إعدادها من اللبن ومشتقاته وعليها سيدور بحثنا في هذا الفصل:

الحليب:

يُغلى الحليب ويُتْرك حتى يبرد ثم يُشرب فاتراً، وقد يُضاف إليه السكَّر فيكون طعمه أكثر حلاوة. وهناك من يشرب الحليب دون غلي، وخاصة الرعاة الذين يشربون الحليب من أخلاف النياق فيكفيهم عن الخبز والطعام. وأذكر أن شخصاً يُدعى سلامة قال لأبي بأنه لم يذق طعم الخبز طيلة أربعين يوماً، فسأله ماذا كان يأكل؟، فقال بأنه كان يشرب من حليب النياق ويكتفي به عن بقية الأطعمة.

حليب اللِّبَاء:

حليب اللِّبَاء هو الحليب الذي يُحلب من الشاة بعد ولادتها مباشرةً حيث يشكّل غذاءً رئيسياً لابن الشاة المولود حديثاً، وعندما يُغلى هذا

(١) — من الأمثال البدوية، ص ١٤٠ .

(٢) — المرجع السابق، ص ١٨١ .

الحليب على النار يصبح كالبيض المقلي ويتحوّل إلى كُتَلٍ صغيرة ويكون لونه أبيض يضرب إلى الصفرة وهو مفضّل ومرغوب جداً عند النساء والأطفال. ويسمّيه العامة «حليب لْبيّ».

الحليب الرايب:

هو الحليب الذي يُخَمَّر ويُروّب فيصبح كالجبن الطريّ بسبب الدسمة التي فيه، وهو يُرَوّب من أجل خضّه في اليوم التالي، وقد يرغب بعض أفراد العائلة في أكل شيء منه مع الخبز، ولكنه ثقيل كثير الدسم وتظلّ رائحة الحليب فيه، ومن أمثالهم عن الرايب: «الرايب للحبايب والزبدة للقرايب»[1].

اللبن:

هو اللبن المخضوض الذي يُخْلَط بالماءِ عند المَخْضِ وتُخرج منه زبدته، ويكون طعمه يميل إلى الحموضة، وهو يُشرب أحياناً طازجاً بعد إخراج زبدته منه مباشرة.

واللبن يدخل في كثير من المأكولات الشعبية حيث يضاف إلى القمح المجروش وتُعمل منه مديدة القمح باللبن والتي ذكرناها في الفصل السابق، ويضاف كذلك إلى لحم المواشي ولحم الطيور عند طبخها،

(١) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

فيصبح للحم نكهة طيبة زكية، ويصبح المرق أشهى وألذّ. وعندما يضاف اللبن أو مريسة اللبن إلى اللحم عند طبخه فإنه يقضي على رائحة اللحم أو الزَّفَرَة التي فيه وتصبح رائحته طَيِّبةً مستساغة.

فَتّة اللبن:

تُصنع من اللبن فَتَّة شهيرة هي فتة اللبن بالسمن البلديّ، حيث يُقَطّع خبز الصاج في صحن كبير ويضاف إليه اللبن الطازج ويُحَرّك باليد حتى تتشَرَّب به قطع الخبز، ثم يضاف إليه السمن البلدي أو الزبدة المقدوحة وهي الزبدة المغليّة، ويؤكل مع البصل الأخضر. وهذه الفَتَّة تكاد تستعمل يومياً في موسم اللبن وأوانه.

الجميد:

تستهلك العائلة أكثر اللبن المخضوض، أو «اللبن الخضيض» وما يزيد عن حاجتها يُغلى على النار حتى يتخثّر، ثم يوضع في كيس من القماش الأبيض يسمى «خريطة»، أو «خريطة اللبن» ويُعلَّق على عمود من أعمدة البيت الداخلية، ثم يضاف إليه الملح فتسقط منه مياه بيضاء بفعل لون اللبن عن طريق فتحات القماش الضيقة التي بين الخيوط، ويسمى اللبن الصافي الذي في الخريطة «جميد» لأن اللبن أصبح جامداً بعض الشيء، أما الماء الأبيض الذي يسيل من الخريطة فيسمى «ميص»، وتغسل المرأةُ

الخريطة من الخارج عدة مرات في اليوم حتى لا يبيض عليها الذباب، لأن بيوض الذباب تفقس ديداناً بيضاء صغيرة ذات رؤوس حادة، الأمر الذي لا ترضى المرأة أن تراه على لبنها أو قريباً منه. ثم يضاف إلى الخريطة ما يزيد من اللبن في الأيام التالية حتى تمتلئ ويضاف إليها الملح في كلّ مرة، وهكذا يمكن حفظ هذا اللبن لعدة أيام واستخدامه عند الحاجة.

أما المرأة التي لا تواظب على تنظيف الخريطة من الخارج فإن الذباب يتهافت عليها ويبيض عليها ويفسدها، ومنه جاء المثل الشعبي: «دار الذبّان بتدوّر على دار اللبّان»[1].

والجميد شديد الحموضة بسبب إضافة الملح إليه وسيلان الماء منه، وهناك من يُحبّ هذا اللون من اللبن ويأكل منه مع خبز الصاج الساخن.

وللجميد استعمال آخر فعندما يظلّ شيء من اللحم يزيد عن استعمال العائلة فإن المرأة تضعه في خريطة اللبن لأنه لا يوجد لديها ثلاجة بطبيعة الحال، فيبقى اللحم طريّاً لا يتغير طعمه ولا يفسد، وعند الحاجة تخرج المرأة منه بعض القطع التي تكون باردة وبها طعم اللبن الحامض ويكون لطعمها نكهة زكية خاصة.

---

(١) — من الأمثال البدوية، ص ٩٧ .

العفيق:

بعد أن يصبح لدى المرأة كمية كافية من اللبن الجميد تقوم بعجنها وإضافة الملح إليها، ثم تعمل منها أقراصاً كرويّة بحجم حبّة البرتقال، تسمى «أزرار عفيق» والواحد منها «زَرّ عفيق»، ثم تنشرها على قطعة خشبية مغطاة بقطعة كيس نظيفة أو قطعة بيضاء نظيفة من القماش، وتغطي أزرار اللبن بقطعة قماش أخرى حتى لا يلتصق بها الغبار وتتركها في الشمس حتى تَجفّ، ويبقى لونها أبيض ناصعاً ونظيفاً، والعفيق الجيّد هو الذي تكون دسمته قليلة فيحافظ على بياضه، أما إذا زادت كمية الدسم فيه فيتحول لونه إلى الصُّفرة ويصبح طعمه غير مستساغ.

الكِشْك:

في أواخر موسم اللبن تضيف المرأة إلى اللبن الجميد عند عجنه كمية من الفلفل الأحمر المطحون، وتعمل منه أزرار عفيق كالتي ذكرناها فيصبح لونها يميل إلى الحمرة، وقد يضاف إليه قليل من الطحين فيصبح أكثر هشاشة وأسهل كسراً، وهذا النوع من العفيق يسمى «كِشْك»، وطعمه لذيذ جداً بسبب حرارة الفلفل وحموضة اللبن.

العفيق المشوي:

يؤكل العفيق مشوياً حيث يوضع على النار لفترة قصيرة فيصبح طرياً بفعل الحرارة ويكون به طعم النار ويؤكل مع الخبز أو دونه.

المريسة:

يُكسر زرّ العفيق إلى قطع صغيرة، وتوضع هذه القطع في صحن ثم تُنقع في الماء وتُترك لبعض الوقت حتى تتحلّل وتلين وتصبح طريةً، ثم تُمرس باليد حتى تصبح لبناً سائلاً أبيض، وطعم المريسة لذيذ جداً بفعل الحموضة التي فيه وهو ينفع لوجع البطن والمغص، وتؤكل المريسة مغمَّسةً بالخبز، أو تُشرب من الصحن، وتُفَتّ فيها أحياناً قطع الخبز وتؤكل مفتوتةً.

وفي السوائل من الطعام كاللبن والمريسة والشوربة وغيرها هناك من يُغَمِّس لقمته، وهناك من يُصَحِّفها، فأما الذي يُغَمِّس فهو الذي يَغُطُّ اللقمة في الطعام ويخرجها مبلولة ويأكلها، أما الذي يُصَحِّف فهو الذي يثني قطعة الخبز بين أصابعه بطريقة خاصة فيجعلها مجوفة كالملعقة، ثم يَغُطُّها في الطعام فتخرج مليئة به فيلتهمها ويعود ليعمل أخرى وهكذا. وتستخدم هذه الطريقة لتحلّ محلّ الملعقة التي لم تكن تستعمل في ذلك الوقت. ويقال: لقمة مُغَمَّسَة، ولقمة مُصَحَّفَة وهكذا..

السَّلَطَة مع المريسة:

تعمل سلطة الخضروات من بندورة وخيار وبصل ثم تضاف إليها المريسة بدل الماء وتحرك جيداً، وهذه السلطة من ألذّ أنواع السَّلَطَات.

سلطة الكوسا باللبن:

تُسلق حبّات الكوسا حتى تصبح هشة طرية ثم تمرس باليد ويضاف إليها مريس اللبن والثوم وشيء من زيت الزيتون. وهذا النوع يستعمل في القُرَى تحت اسم «قَرْعِيّة» ويضاف إليه اللبن الجامد بدلاً من المريسة، وربما كانوا في الأصل يستعملون القَرَع مكان الكوسا ومن القَرَع جاءت التسمية «قَرْعِيَّة».

الزبدة والسمن:

ولا ننسى ونحن في معرض الحديث عن اللبن ومشتقاته أن نذكر الزبدة فهي تُغلى في مقلى حتى تذوب ثم تسكب على فتة اللبن إذا لم يكن السمن متوفراً بعد. وقد تؤكل طازجة مع خبز الصاج الساخن.

أما السمن فهو يدخل في معظم الأطعمة حيث تُقَلِّي به المرأةُ طبخاتها، وبه يُقلى البيض، ويُؤَدَّم به الطعام، والآدام هو ما يضاف منه للفتّ والثريد، ويعمل منه الخبز الملتوت بالسمن كما ذكرنا في فصلٍ سابق.

*****

الفصل التاسع

المأكولات التي تعد من النباتات

المأكولات التي يتم إعدادها من النباتات البرية التي تنبت في الصحراء كثيرة ومتنوعة، بعضها له شهرة واسعة كالخبيزة مثلاً، وبعضها أقل من ذلك، ولكنها في مجملها تُكَوِّن تشكيلة متنوعة لقائمة من المأكولات التي اعتمد عليها الناس في بلادنا وصنعوا منها أصنافاً مختلفة من الطعام، ونبدأ بأكثرها شهرة وهي:

الخبيزة:

هي نبتة موسمية تنبت بعد هطول المطر الوسميّ الأول، وهي منتشرة جداً في معظم الأماكن في بلادنا، ولكنها تنتشر بشكل أكبر في الأماكن المأهولة والتي يكثر فيها زبل المواشي، ولذلك نراها كالمزارع الكبيرة في الأماكن التي كانت مقيلاً للمواشي أو حظائر لها.

وبعد أن تكبر نبتة الخبيزة بعض الشيء تذهب المرأة لتقطف أوراقها الطريّة، ثم تقوم بتنظيفها من الأعشاب الأخرى التي تكون قد قُطفت معها بسبب العجلة أو السهو، ثم تضع طنجرة مليئة حتى نصفها بالماء على النار، وبعد أن تنظّف أوراق الخبيزة وتغسلها من التراب والغبار

العالق بها تضعها في الطنجرة التي على النار وتُحرّكها، وقبل أن تنضج بقليل تأخذ «المغزل» وتغسله ثم تضعه في الطنجرة وتلفّه من طرفه العلوي بباطن راحتيها يمنة ويسرة ثم تسحبه فتخرج عليه خيوط أوراق الخبيزة فترميها خارجاً، ثم تعيد الكرّة عدة مرات حتى تصبح الطبخة نظيفةً من العروق وخيوط الأوراق وتكون قد حضّرت «المفَتَّلَة»؛ وهي قليل من الطحين يوضع في صحن ويُرشّ عليه الماء ويُحرّك بأطراف الأصابع حتى يصبح كُراتٍ صغيرة من العجين بحجم حبّة الحمص ثم يوضع على الطبيخ المذكور ويُحرّك حتى لا «يُجعجل»، وبعد أن تنضج الطبخة تُنزلها من على النار، وتكون قد حضّرت لها (التقلية) حيث تضع في المقلى بعض الزيت والبصل وتقليه حتى ينضج ويشقَرّ لونُه ثم تسكبه على الطبخة وتخلطه بها بواسطة المغزل وتعصر عليه من ماء الليمون.

وتعتبر طبخة الخبيزة من أفضل أنواع الطعام عند النساء، وكثيراً ما تشتهيها النساء ويقطعن المسافات الطويلة من أجل الحصول عليها.

وفي موسم الخبيزة تخرج النسوة في مجموعات للـ«تخبيز» أي لقطف أوراق الخبيزة، وكثيراً ما يصطحبن أطفالهن الصغار معهن، وتملأ كل واحدة منهن منديلاً كبيراً من الخبيزة تعقِد أطرافه وتحمله على رأسها

أو في يدها، وتستغرق تلك العملية عدة ساعات وغالباً ما تكون مكاناً لالتقاء النساء وكذلك لنقل الأخبار والمعلومات وخاصة عن الزواج وما شابه، وإذا عاد الرجل ولم يجد امرأته وسأل عنها يقولون له: «مَشَتْ تْخَبِّز».

وقديماً كانوا يقولون: «الخبيزة تنفخ البُعْرَان». لأن الإبل إذا رتعت كثيراً في مزارع الخبيزة تُصاب بالانتفاخ وقد تَموت من انفجار المعدة. لذلك فالإفراط في أكلها يكون غير محمود العواقب.

ومن أقوال النساء حول الخبيزة:

خبيزةٍ واللبن يكثُر وأُفْشُر يا الغَلاَ وأُفْشُر

أي أنهم لا يهتمون من الغلاء في موسم اللبن والخبيزة حيث تكفيهم هذه الأشياء عن المواد الغالية الموجودة في السوق.

وهناك قول آخر عن الخبيزة:

خبيزةٍ بعروقها حَلَف الشايب ما يذوقها

وإن ذُقتها ما ذَاقها وإن ذَاقها ما أذوقها

مَعْصَرَة خُبِّيزة:

بعد أن تكبر نبتة الخبيزة وتصبح أوراقها أكثر خشونة، تعمد المرأة إلى قطع العصول الطرية منها (وهي السويق) وكذلك بعض الأوراق

الطرية التي لم يصلها الجفاف بعد، وساق النبات يسمى «عُصْل» وجمعه «عصول»، وتقوم المرأة بفرمها وفرم الأوراق معها ثم تطبخها وتضيف إليها عصير البندورة، وهذه الطبخة تسمى «مْعَصَّرَة خبيزة»، وهي أقل شعبية من سابقتها، ولكن المرأة لا تترك الخبيزة دون أن تلاحقها حتى آخر لحظة، وكثيراً ما تقول: «الخبيزة أَزْكَى من اللحم».

اللُّوف:

هي نبتة ذات أوراق تشبه شكل القلب ولكنها طويلة نوعاً ما، وهي تشبه نبتة الرقيطا، أي الرُّقَيْطَاء ولكن الأخيرة مرقّطة ببقع سوداء غامقة، ونبتة اللوف نبتة سامة وبها مادة حريفة تعقد اللسان ولا يستطيع آكلها أن يُخرج كلامَهُ من حلقه، ولكن رغم ذلك فإن المرأة النفساء تحبّ أن تعمل منها طبخة شعبية وتعتقد أن فيها فوائد جمة، ولعمل ذلك تؤخذ أوراق اللوف الخضراء وتُفرم فرماً خفيفاً ثم تُسلق في الماء ويضاف إليها الملح وتترك لتغلي، ثم يُسكب عنها ماؤها فتكون العصارة الحريفة والسامة قد خرجت منها، ثم تعصرها المرأة بيديها لتخرج ما تبقّى بها من عصارة، ثم تضعها في طنجرة وتحركها في الزيت وتضيف إليها عصير البندورة حتى تنضج، وهناك من يضيف إليها البيض بدلاً من البندورة، وهذه الطبخة لا تستعمل إلا مرات

قليلة في السنة لعدم توفر اللوف بشكل كبير كالخبيزة مثلاً، وبسبب المادة السامة التي تحتويها. وهناك من يجفف أوراق اللوف لاستعمالها عند الحاجة.

لسَيِّن ثور:

لسَيِّن تصغير لكلمة لسان، ولسيّن ثور؛ نبتة ذات أوراق تشبه اللسان في انبساطها وشكلها وخشونتها، وبما أن أهل البادية كانوا لا يستعملون الأرز إلا في الحالات النادرة، فكانت المرأة تأتي بالسميد وهو القمح المجروش وتضع عليه التوابل والزيت، وتضع من هذا الخليط في الأوراق المسلوقة وتلفُّها كما تلفّ أوراق الملفوف والقرنبيط، ثم تطبخها حتى تنضج وتضيف إليها عصير البندورة حتى تتشرّب به وتُكسب شوربتها لوناً مقبولاً.

الرِّجْلة:

هي نبتة تنبت بجانب الأماكن الرطبة القريبة من الماء، وأوراقها بها لزوجة وطعمها يميل إلى الحموضة، وكان الناس يطبخونها إذا ما استقر بهم المقام قريباً من أماكن المياه أو المستنقعات، حيث تُفرم أوراقها وساقها، ثم تُسلق في الماء حتى تغلي، ويُسكب عنها ماؤها، ثم يعاد طبخها من جديد ويضاف إليها عصير البندورة.

الكَعُّوب:

هي نبتة شوكية ذات أوراق طويلة مُجعّدة وعلى أطرافها أشواك قصيرة حادة من الجانبين، ولها كوز كبير في وسطها وبه أشواك طويلة وحادة كالحِراب، وهذه النبتة تسمّى عند أهل الشمال «عَكُّوب»، ويُسميها أهل الجنوب «كَعُّوب». وبالرغم من انتشار هذه النبتة في بلادنا إلا أنها لا تحظى بذلك الاهتمام الذي تحظى به عند أهل الشمال، حيث يلاحقونها بعائلاتهم ويجمعون منها كميات كبيرة ويبيعونها بأسعار مرتفعة في أسواقهم، ويطبخون ساقها وعروقها وورقها بعد إزالة الشوك عنه، ويصنعون منها طعاماً فاخراً يجدون له لذة خاصة، وربما بسبب شوك هذه النبتة وصعوبة معالجتها فإنها ظلت لا تستعمل في منطقتنا إلا في حالات قليلة نادرة.

البطيخ العَجْر:

البطيخ نبتة معروفة، وتستعمل ثمارها الفجّة الصغيرة بعدة طرق:

الأولى: تؤخذ حبّاته الصغيرة والتي تكون بحجم البرتقالة وتُقطّع وتُفرم كما تُفرم حبّات الكوسا، ثم تُطبخ ويضاف إليها عصير البندورة، والبعض يفتّ فيها كما يفعلون في شوربة العدس والمديدة وبعض المأكولات الأخرى، وطعمها قريب من طعم الكوسا.

والطريقة الثانية: أن تُشوى حباتها الصغيرة في النار حتى تنضج ثم تُمرس في صحن ويضاف إليها اللبن والثوم كالقَرْعِيّة التي ذكرناها من قبل، وقد سألت بعض كبار السن عن البطيخ العَجْر فقال لي: كان الناس لا يجدوا ما يأكلونه، ولذلك طبخوا البطيخ وأكلوا ما تقع عليه أيديهم من نباتات، وكل ذلك بسبب المجاعة التي كانت في تلك الفترة.

وطريقة ثالثة: أنهم يفرمونه ويطبخونه ويصنعون منه «فتّة عَجْر» كما يسمونها، وقد سألت مرة عن أحد الزملاء، فقالت لي ابنته إنه يتغدى «فتة عجر»، فعرفت أن هذه الطبخة ما زالت تستعمل عند بعض العائلات حتى اليوم.

وتجدر الإشارة إلى أن العائلات التي كانت تسكن جنوبي منطقة بئر السبع هي التي كانت تطبخ ثمر البطيخ أكثر من غيرها، أما بقية العائلات فقليلاً ما كانوا يعرفونه.

أما كلمة عَجْر، وعَجْرَاء، فتعني الفجّ الذي لم ينضج بعد، يقال بطيخة عجراء وبطيخ عجر، وتستعمل الكلمة لثمر البطيخ فقط، ولا يقال خيار عجر ولا بندورة عجراء.

الكَمأ:

والواحدة منها كَمْأَة، وهي نوع من الفطر ينمو في الصحراء قرب جذور بعض الأعشاب والنباتات، وهي تنمو على هيئة درنات متفاوتة الأحجام بعضها في حجم البيضة وبعضها في حجم البرتقالة، وتكون في الغالب في مجموعات من عشرة إلى عشرين حبة، وشكلها كرويّ رخو، ويجمعها أهل البادية ويبيعونها بأسعار مرتفعة. أما طريقة إعدادها فبعد غسلها وتنظيفها تُطرح في السمن وتُقلى به، أو تطبخ كما يطبخ اللحم ويضاف إليها عصير البندورة، ويقولون إن طعمها قريب من طعم الكِلَى المطبوخة.

الفُقْع:

هو جمعٌ لكلمة فُقْعَة، وهي نوع من الفطر يخرج في نهاية فصل الشتاء ويكثر في الأماكن الظليلة وبعد سقوط الأمطار التي تصحبها رعود شديدة، وطريقة إعداده أن يفرم إلى قطع صغيرة ويقلى بالزيت، أو يُطبخ كأيّ طبخة عادية ويضاف إليه عصير البندورة وعندما ينضج يصبح كأنه كِلىً مطبوخة، كما هو الحال مع الكمأ.

أما المأكولات التي يتم إعدادها من الخضروات التي كانت تزرع في فصل الصيف أو في موسم المقاثي كما يقولون فقد سبق الحديث عن كثير

منها كالبامية والسَّلَطَات والكوسا وغيرها فلا نعود إليها، وكلمة المقاثي هي جمع لكلمة مقثاة، وهي تعني تشكيلة الخضروات التي تزرع في قطعة من الأرض، وهي المِقْثَأَة التي تحتوي على القِثَّاء، وقد خُفِّفت من الهمزة ليسهل نطقها وتصبح خفيفة على اللسان.

وهناك نباتات أخرى تؤكل مع الخبز مباشرة دون طبخ ومنها الزعتر الأخضر، والبعض يسميه زَحَّيْف، والشِّلْوة ذات الزهور الصفراء الصغيرة، والحوِيرَّة بزهورها البيضاء وغيرها من النباتات الأخرى التي تؤكل في فصل الربيع.





الفصل العاشر

طعام الولائم والمناسبات

تكثر في شهر رمضان المبارك الولائم والمناسبات، وهي في أغلبها ولائم يُقدّم فيها الطعام من أجل الدعاء والترحُّم على الأموات، خاصة وأن هذا الشهر الفضيل تَحلُّ فيه البَرَكة وتكثر فيه الصلوات ويُستجاب فيه الدعاء، ويجوز فيه ذكر الأموات والدعاء لهم بالرحمة والمغفرة، ونذكر هنا بعض هذه المناسبات قبل أن نتطرق لموضوع الطعام الخاص بها، وهي:

الرَّحَمَة:

في مساء كلّ خميس أو ليلة الجمعة كما يسمونها، تقوم العديد من العائلات بعمل «رَحَمَة»، أو لقمة كما يسميها البعض، ويُدعى إليها الأقارب والأصدقاء، ويقدّم فيها الطعام الذي غالباً ما يكون من لحم الطيور من الدجاج أو الدجاج الروميّ (الحَبَش) المطبوخ باللبن، وقد يقدّم مع الثريد (الفَتّ) أو مع المفتول المُشَرَّب بشوربة خاصة من البطاطا والحمّص والخضروات الخفيفة.

ولا تقتصر الرحمات على شهر رمضان المبارك وحده بل يمكن عملها في أي وقت آخر، ولكن من المفضل أن تكون في ليلة جمعة، وهي تزداد كما ذكرنا في أيام الجمعة من شهر رمضان المبارك. كذلك يمكن أن يكون طعام الرحمة عبارة عن مديدة قمح مثرودة وعليها آدام من السمن البلدي، أو حتى فتّة عدس وعليها آدام من السمن كما ذكرنا، والعبرة ليست في الطعام بقدر ما هي في قراءة الفاتحة والتي يوهب أجرها لروح الفقيد.

أما بعض العائلات الموسرة فغالباً ما تعمل رحمة تُقدِّم فيها اللحم الضأني وتدعو العديد من الناس للعشاء وقراءة الفاتحة، وهذا في نظرهم له قيمة أكبر ويمكن أن يكون أكثر أجراً بسبب كثرة المدعوين الذين يقرأون الفاتحة ويترحَّمون على الفقيد، والله تعالى أعلم.

وإضافة إلى الرحمة التي ذكرناها، هناك مناسبات أخرى مشابهة يُقدَّم فيها اللحم وهي:

الجمعة اليتيمة:

وهي آخر جمعة في رمضان، وتأتي في العَشْر الأواخر منه، وهي الأيام التي تكون فيها ليلة القدر، والتي هي خير من ألف شهر، ومن

الطبيعي أن يذكر الناس موتاهم بالدعاء والصدقة وعمل الرحمة ودعوة الناس ليقرأون الفاتحة وفي هذا أجر وثواب كبير.

خميس الأموات:

ويأتي في الربيع في شهر الخميس حسب التقويم الذي كان دارجاً في العقود الماضية، وفيه يذكر الناس موتاهم بطقوس تشبه تلك التي ذكرناها في الجمعة اليتيمة.

عشاء المتوفى:

وهو عشاء يُقام في اليوم الذي يتوفى فيه أحد الناس حيث يذبح أهل الفقيد عدة ذبائح يعملوا منها عشاءً للمعزين ويقرأ الجميع الفاتحة على روح الفقيد قبل رفع الصحون، وهناك من يعمل هذا العشاء في اليوم الثالث من العزاء وبانتهائه يُهدم البيت ويتفرّق المعزون. ويُكره إبقاء البيت ليوم إضافي لأنه في نظرهم فألٌ غير مستحب، يُخشى منه وقوع مكروه أو ضرر.

وهناك مناسبات أخرى تقدم فيها اللحوم منها:

النّذر:

وجمعه نذور وهو ما نذره المرء على نفسه من صدقة يتقرّب بها إلى الله تعالى، كأن ينذر على نفسه أن يذبح ذبيحة لوجه الله تعالى إذا شفي من

مرضه، أو إذا حملت زوجته بعد عقم، أو إذا فُكّ أسر سجين لـه أو مـا شابه ذلك. وعلـى الـذي ينـذر علـى نفسه أن يفـي بنـذره، وفي القـرآن الكريم: «يُوفُونَ بالنَّذْرِ وَيَخَافُونَ يَوْماً كَانَ شَرُّهُ مُسْتَطِيراً»[١] . وفي لـسان العرب: « أَن ذلك أَمرٌ لا يَجرُّ لهم في العاجل نفعاً ولا يَصرِف عنهم ضَرًّا ولا يَرُد قضاء، فقال: لا تَنْذِرُوا على أَنكم تُدرِكون بالنَّذرِ شيئاً لم يُقدِّرْه الله لكم أَو تَصرفون به عنكم ما جرى به القضاء عليكم»[٢].

الفَدْو:

وهو ما يُفتدى به من الذبائح التي يُتقـرّب بهـا إلى الله بعـد أن يخـرج أحدهم من حادث صعب، أو يشفى من مرض عضال، أو يخرج سليماً من مصيبة كبيرة. وفي القرآن الكريم: «وَفَدَيْنَاهُ بذِبْحٍ عَظِـيمٍ»[١]، وفي اللـسان بيت شعر يقول:

فلَوْ كانَ مَيْتٌ يُفْتَدَى، لَفَدَيْتُه.... بما لم تَكُنْ عَنْهُ النُّفُوسُ تَطِيبُ[٢]

(١) – سورة الإنسان، الآية ٧ .

(٢) — لسان العرب: مادة "نذر".

(١) – سورة الصافات، الآية ١٠٧ .

(٢) – لسان العرب: مادة "فدي".

زيارة قبور الأولياء والصالحين:

هي بدعة يتقرّب بها بسطاء الناس من الأولياء والصالحين ليشفعوا لهم عند ربهم لما لهم من كرامات، فيذبحوا الذبائح عند قبورهم، ويأخذوا قطعاً صغيرة من القماش الأخضر أو الأبيض الذي يغطي به البعض تلك القبور تبركاً منها ومن أصحابها، وقد اضمحلت هذه العادة حتى كادت تنتهي بفضل انتشار الوعي والصحوة الدينية التي فقَّهت الناس وعلمتهم أصول دينهم.

وهناك مناسبات أخرى يُقدَّم فيها اللحم كالختان أو الطهور، وقدوم الحجاج والمعتمرين، وقِرَى الضيف، وخروج أحدهم من سجن أو مستشفى، وغيرها من المناسبات.

وبما أننا نتحدث عن اللحم وما يُقدّم منه للضيوف، تعالوا بنا نتعرّف على أسماء القطع التي تُقدّم منه على المناسف وعلى أنواعها المختلفة والتي من خلالها يُعبّر صاحب البيت عن مدى تقديره لضيوفه وتقديم الواجب لهم، وهذه القطع هي:

الجَوَازِل:

اسم يطلق على القطع الكبيرة من اللحم والتي تصلح لتقديمها للضيوف، وهي قطع معروفة ومحددة، والواحدة منها جازلة، وهي

تعني القطع الجزلة الكبيرة، وقد جاءها الاسم من الجزالة، والشيء الجزل هو العَظيم الكبير، والرجل الجزل هو الذي يعطي الكثير ويُكثر من العطاء. وأَجْزَلْتُ له من العطاء أَي أَكثرت. وعطاء جَزْلٌ وجَزيل إِذا كان كثيراً.

والقطع التي تندرج تحت اسم الجوازل هي:

المُخَّة:

وتجمع على مِخَاخ، وهي قطعة اللحم التي تغطّي عظماً من عظام المفاصل، وتُستخرج مُخَّتان من كلّ طرف من أطراف الشاة الأربعة فيكون عدد المخاخ ثمانية لا تزيد ولا تنقص، وقد سميت المُخَّة بهذا الاسم نسبة إلى مُخّ العظم وهو النخاع الموجود فيه، وكثيراً ما يخرجه الأولاد بطرف عود أو ما شابه ويأكلونه ويجدون فيه طعماً لذيذاً ومتعة خاصة.

الكتف:

هي القطعة التي تكون على لوحة الكتف، ويوجد في كلّ شاة كتفان، ولحمة الكتف طرية تشبه لحمة الساق، وبها قطعة من الغضروف أو «قُرْقُشَّة»، وغالباً ما يبحث عنها أصحاب الأسنان القوية ليقضمونها مع ما يعلق بها من لحم لدن طريّ ويجدون في ذلك متعة ولذة.

الساق:

هي قطعة اللحم التي تغطي عظم العرقوب حتى مفصل الورك، وفي كلّ شاة ساقان، ولحمة الساق طرية وبها لزوجة خاصة، وليست بها ألياف كالتي في لحمة المُخّة والورك، وغالباً ما يبحث عنها كبار السنّ لسهولة قضمها وأكلها.

الورك:

هي القطع التي تؤخذ من الأطراف الخلفية للشاة، ويقسم كل ورك إلى قطعتين فيكون عدد الأوراك في كلّ شاة أربعة، ولحمة الورك كبيرة ولحمها أكثر صلابة من غيره، وبه ألياف متينة تحتاج إلى أسنان قوية لتلوكها جيداً قبل بلعها.

هذه هي الجوازل، أما القطع الأخرى التي يمكن تقديمها للضيوف والتي تضاف لتملأ الفراغ حتى يبدو المنسف مليئاً باللحم فهي الأضلاع وهي قليلة اللحم وليس بها سوى قطعة صغيرة تكون في نهايتها.

وهناك قطعٌ لا يجوز تقديمها للضيوف وهي الذراع الذي يعتبر لحمة الطبّاخ التي يذوقها حتى يعرف إذا كان اللحم ناضجاً أم لا، كذلك فإنّ الرقبة لا تُقدَّم للضيوف لرداءة لحمها، وهناك قطعة أخرى تُطبخ مع اللحم ولا تُقدّم للضيوف وتُسمّى «معقودة»، وهي قطعة لحم رقيقة

ومنبسطة تؤخذ من صفاق البطن من الجانبين وتُعقد على شكل عُقدة، وتطبخ مع اللحم، وغالباً ما تكون من نصيب الأولاد لقلة اللحم الذي عليها.

أما من يقدم هذه القطع لضيوفه فيُعدّ غشيماً وغير متعود على إقراء الضيوف، ولو كان كذلك لعرف هذه القطع ولم يضعها على المنسف ويقدمها للناس.

ومن عادة البدويّ أن يتفرّس في قطع اللحم التي أمامه، فإذا كانت سليمة يعرف أن مضيفه من الأجواد، أما إذا كان تقطيعها غير سليم كأن يكسر الكتف ويقسم إلى نصفين، أو إذا جُرِّدَت المخة من لحمها فبدت صغيرة ولم تعد جزلة كبيرة، فهذا يدلّ على أن المضيف ليس من أصحاب الكرم المعدودين الذين من عادتهم إطعام الضيوف وعمل القِرَى لهم.

أما إذا كانت الشاة كبيرة كأن يكون خروف حَوْلِيّ، أي عمره عام أو أكثر، فإنّ القطع تكون كبيرة جداً ولا بدّ من تصغيرها فعندها يجعلون من الكتف قطعتين ويخففون من اللحم الذي على القطع الأخرى حتى يتناسب حجمها مع المنسف ويمكن تناولها بسهولة أكبر.

وعملية تقطيع اللحم وغسله وطبخه والإشراف عليه هي من مسؤولية الرجل ومن الأعمال التي يقوم بها بنفسه، وهو لا يعتمد على المرأة في ذلك، وينحصر دورها في طهي ما يكفي من الخبز لهذا الغرض ليس أكثر، وهو الذي يشعل النار تحت القدور ويضيف الملح واللبن ويحرك اللحم حتى ينضج، ثم يقوم بإعداد المناسف، فيفرشها بأرغفة الخبز ويضيف إليها المَرَق ويعمل فتحات وشقوقاً في الخبز حتى يصل المرق إلى قاع المنسف، ثم يضيف قطع اللحم الكبيرة وبعدها يضع عدداً من الأضلاع حتى يمتليء المنسف، ثم يكمل بقية المناسف بنفس الطريقة وبعدها يقدم ذلك لضيوفه.

وغالباً ما يرقب الصحون بعينيه قبل تقديمها ليتأكد من أنها مليئة بما فيه الكفاية، ويفحص اللحم إذا كان ناضجاً وطرياً أم لا حتى لا يكون عرضة للومٍ أو عتب، وكذلك حتى يخرج الضيوف من عنده بانطباع بأنه ما ترك شيئاً من جهده، وأنه كان معهم جواداً كريماً.

أما القِطع التي تُشوى من اللحم فهي: الكبد، والقلب، والكلى، وما يقطع من اللحم النظيف من أجل ذلك، إضافة إلى الفَشّ (الرئتان) والطحال، وهناك من يشوي «الجَرْجُور»؛ وهو قصبة الرئة ويَقْرش أو يقضم غضروفها، أما المرأة فتشوي قطعة دهنية تسمى «دَوَّارِيَّة» لأنها

مستديرة الشكل، وهي قطعة دهنية مليئة بنتوءات وغدد بيضاء كبيرة وهي ما يسمى بالبنكرياس، ولها رائحة زكية عندما تُشوى على النار وربما من أجل ذلك تفضلها النساء وتحبها أكثر من غيرها.

أما عَفْش الشاة فيُسَمّى عند البعض «دْبَاش»، هو ينحصر في: الرأس والكوارع، والأظلاف، والكرش والأمعاء (المصارين)، ويكون استعمالها حسب وضع العائلة، فإذا كانت مستورة الحال فهي تنظف هذه القطع وتطبخها وتأكل ما عليها من لحم مهما كان قليلاً، أما إذا كانت العائلة موسرة ولديها قطيع من المواشي والأغنام فغالباً ما ترمي هذه القطع ولا يستعملها أحد منهم.

وإذا كان الخروف صغيراً يرضع من أمه فإنهم يُخرجون منه «مُصْرَان اللبن» حيث تشويه النساء أو الأولاد بسبب بعض الدهنيات التي به، وهو يشبه الدوارية في طعمه ورائحته.

وتجدر الإشارة إلى أن القَرَم وهو اشتهاء اللحم لا يكون إلا للحم المواشي، أما لحم الطيور فيُعَدّ نوعاً من الطبيخ العاديّ الذي لا يَقْرم له أحد.

كذلك فإن إعداد لحم الدجاج والطيور وطبخه من المهام التي تقوم بها المرأة، ولا يقوم الرجل بأي شيء من ذلك.

❋❋❋❋❋

الفصل الحادي عشر

مأكولات أخرى مختلفة

بما أن حياة الناس في الصحراء كانت صعبة وظروفهم قاسية فقد لجأوا إلى تناول ما يتيسّر من الطعام، وكذلك فقد طبخوا طبخات بدائية بسيطة كان الهدف منها بَلّ اللقمة الخشنة القاسية وجعلها أكثر طراوة وليناً، وربما وجدوا متعة في تناول هذا الطعام على بساطته لأن قلة الشيء وفقدانه تجعل ما حضر منه له متعته ولذته. ومن هذه الأطعمة البدائية نذكر:

المُبَصَّلَة:

واسمها مأخوذ من البصل، وهي تصنع من الماء والبصل، حيث يُفرم البصل ويُقلى في الزيت أو السمن البلديّ ويُحرَّك حتى يصبح لونه بنياً، ثم يُضاف إليه الماء ويُترك ليغلي بعض الوقت، ومن ثم تَثرد المرأة فيه خبز الشعير على سُمكه وخشونته، وتُحرّكه حتى يتشرَّبَ بالحساء ويصبح طريّاً، وقد تضيف إليه آداماً من السمن وتُقدّمه لأولادها أو لمن تريد أن تقدمه لهم، فتكون اللقمة ساخنة طرية مستساغة وبها رائحة السمن ونكهته.

مبَصَّلَة البندورة:

وهي طبخةٌ تشبه الأولى ولكن يضاف إليها عصير البندورة المجففة بعد نقعها ومَرْسِها، وهذه الطبخة منتشرة جداً في مجتمعنا وما زالت تستعمل حتى اليوم، ولكن بدلاً من عصير البندورة المجففة فقد استعاضوا عنها بعصير البندورة الحمراء الناضجة، أو بعصير البندورة المعلبة، ونشير إلى أن هذه الطبخة لذيذة رغم بساطتها وسهولة صنعها.

حَرْق إصبع:

كانت المرأة عندما لا تجد ما تطبخه لأولادها فإنها تقوم بإعداد طبخة خاصة لهم تُسمّى «حَرْق إصبع»، وهي عبارة عن شيء من السمن البلدي تغليه في قاع الطنجرة ثم تضيف إليه الماء وتتركه حتى يغلي، ثم تفتّ فيه الخبز وتثرده لأولادها، فيأكلونه لأنهم لا يجدون غيره ويحسون بطعمه وكأنه طبيخ عاديّ.

ريق بنت:

ريق البنت هو الخبز المفتوت في الحليب، ويكون في طعمه بعض الحلاوة التي يكتسبها من حلاوة الحليب، وقد يضاف إليه شيء من السكر إن وجد، وأذكر بيتاً من الشعر العاميّ يقول:

رِيق البَنَات سُكَّر نَبَاتْ.... رِيق العجايز نسِيَّةْ

وعندما لم أفهم معنى كلمة «نسية» فقد سألت أمي رحمها الله عنها فقالت لي: إنها اللبن الشديد الحموضة.

ومن الملاحظ أن الناس كانوا يلجأون لمثل هذه الأكلات بسبب الفقر والفاقة، وعدم توفر الطعام وصعوبة الحصول عليه، بسبب المحل والجفاف الذي يضرب الصحراء لسنوات متوالية، فيستعملونها لبَلِّ اللقمة الجافة لتصبح أكثر ليناً وطراوة حتى يمكن أكلها واستساغتها.

بيض الدجاج:

من عادة المرأة العربية في النقب أن تربي الكثير من الدجاج «البيَّاض»، أي الذي يضع البيض، وغالباً ما تضع هذه الدجاجات بيضها بشكل يوميّ، وقد تَغِبُّ بعضها، أي تنقطع ليومٍ عن وضع البيض ولكنها تعود في اليوم التالي لتستأنف العطاء، وإذا ما جاعت الدجاجات فعادة ما يَقِلُّ بيضها، ولكن المرأة تحرص على إطعامها وإذا لم تجد بعض الحبوب فإنها تفرك لها السنابل الجافة وتنثر لها الحَبّ فتلتقطه بنهم وسعادة، وتستهلك العائلة حاجتها من البيض، فمنهم من يقليه في السمن البلديّ، ومنهم من يشويه في الرمضاء، وتجدر الإشارة إلى أننا كنا نَبلّ البيضة بالماء قبل دفنها في الرمضاء حتى لا تثور وتفقع، وهناك من يطبخ البيض بالبندورة، أو يسلقه في الماء، وهناك من يقليه في

الزيت ويضيف إليه البصل المفروم، وقد يضاف إليه العجين الطريّ ويعمل منه زلابية تُقلى في الزيت على شكل أقراص، وكنا نطلب من أمي صغاراً أن تعمل لنا من هذه الزلابية فكانت تضيف البصل المفروم أيضاً إلى العجين وتصنع منه الأقراص المذكورة، وكنا نجد متعة في أكلها والتهامها.

ويدخل البيض في الكثير من أنواع الطعام، وكلٌّ يستعمله بالطريقة التي تناسب ذوقه ورغبته.

المختوم:

هو لونٌ خاص من المأكولات التي تستعمل للمرأة النفساء، وهو عبارة عن عدة أرطال من العَجْوَة تضاف إليها كمية غير قليلة من المرَبَّى ويُسكب فوقها زيت الزيتون حتى يغطيها، ثم تُطبخ على نار هادئة وتُحَرَّك حتى تختلط في بعضها البعض ويمتزج بها الزيت، وقد تضاف إليها بعض التوابل من صنوبر وما شابه، وتترك حتى تنضج، ثم توضع في وعاء معدني وتُحفظ، وإضافة إلى النكهة التي يُكسبها زيت الزيتون للمختوم فإنه يحفظه من الفساد التلف، والمختوم يستعمل غذاء للمرأة النفساء ويوضع منه للـ «طَلاّلات»؛ أي النسوة اللاتي يزرن النفساء ويهنئنها بالمولود الجديد. وللمختوم رائحة زكية وطعم لذيذ.

القَلِيّة:

وقد ينقطع الطحين ليوم أو لأكثر فيجد الإنسان بطبيعته الوسيلة لتناول ألوان أخرى من الطعام، فإذا كانت لديه بعض الحبوب فإنه يصنع منها القلية، حيث يأخذ كمية قليلة من القمح ويحمِّصها على النار في قلاية القهوة حتى تصبح شقراء وناضجة، وقد يضاف إليها الملح في بعض الحالات مع قليل من الماء وتحمّص على النار حتى تنضج، ثم تؤكل حيث تكون أكثر طراوة وهي ساخنة وكلما بردت تصبح الحبات أكثر صلابة. أما إذا كانت العائلة تريد كمية أكبر من القلية فتقوم المرأة بتنظيف الصاج وتضعه على النار في وضع مقلوب حيث تكون الحدبة إلى الأسفل وتحمص حبّات القمح كما ذكرنا.

الفريكة:

أما في موسم الزرع وخاصة في أواخر شهر آذار حيث تمتلىء سنابل الزرع في تلك الفترة وتصبح ممتلئة ومكتنزة فعادة ما يقوم الناس بقطع عيدان القمح مع سنابلها وهي خضراء وممتلئة، أو حتى خلعها من جذورها، ثم تشعل النار وتوضع السنابل عليها، حيث تحرق النار سَفِيرَها وتسقط السنابل في النار فتنضج وتلين بفعل الحرارة، ثم تُخرج وتُفرك وتزال عنها قشورها بواسطة النفخ عليها، ثم تؤكل وهي ساخنة

وتسمى فريكة لأنها تُفرك في راحة اليد، وفي القرى يجففون الفريكة ويجرشونها حيث تستعمل كجريشة القمح إلا أنها ألذ طعماً منها، ويباع قسم منها في الأسواق.

الهَوِيسَة:

بعد أن تجفّ سنابل القمح تماماً وقبل أن تُحصد، تقطع السنابل مع عيدانها في عملية تشبه عملية صنع الفريكة إلا أن الفرق أن تلك خضراء طرية وهذه يابسة وجافة، ثم تُخرج السنابل من النار وتُفرك فيكون طعمها كطعم القَلِيَّة ولا يختلف عنه بشيء.

حفظ المواد الغذائية:

ولا بدّ أن نذكر هنا ونحن بصدد المأكولات الشعبية وأنواع الطعام إلى أن المرأة العربية في البادية استطاعت أن تحفظ كثيراً من الأطعمة والمواد الغذائية لفترات مختلفة من الزمن، مستخدمة أساليب متوارثة اكتسبها الإنسان في صحرائه عبر عصور الزمن المختلفة وحفظ بها طعامه ومقومات حياته حتى يستخدمها في حلّه وترحاله وفي المواسم التي تكون هذه الأصناف معدومة فيها. ونحن نستعرض هنا بعض هذه

الطرق لحفظ الطعام والتي استخدمها الإنسان في العصر الذي لم تكن تتوفر فيه الثلاجات ومنها :

حفظ اللبن ومشتقاته:

يحفظ اللبن بعدة طرق مختلفة منها حفظه وهو لبن طريّ في كيس نقيّ من القماش يُسَرِّب الماء عنه ويبقى اللبن الخالص النظيف، وهو يُسمى «جميد» في هذه الحالة، ويكون حفظه لفترة قصيرة ومحدودة، ويحفظ كذلك لفترة طويلة بواسطة تجفيفه على شكل أقراص كُرويّة الواحد منها بحجم البرتقالة، ويسمى في هذه الحالة بـ«العفيق»، وقد يضاف إلى العفيق شيء من الفلفل الأحمر المطحون وقليل من الطحين فيصبح أكثر هشاشة وطراوة وهو يسمى في هذه الحالة بـ«الكِشك».

وقد سبق أن تناولناها بالتفصيل في الفصل الثامن عند حديثنا عن المأكولات التي تعد من الألبان.

أما فائض السمن فيحفظ في جرة تُغطى فوهتها بقطعة من القماش ثم تُغطّى بطبقة من الطين وتترك لعدة أشهر حتى يحين استعمالها في الفترة التي لا يكون فيها لبن أو سمن.

حفظ اللحم المطبوخ:

ليست لدى البدويّ في صحرائه ثلاجة يحفظ فيها طعامه، وحتى لو وجدت لتعذّر عليه حملها في تنقله الدائم طلباً للماء والكلأ، فكيف يحفظ إذن ما يزيد لديه من اللحم، فكان من أجل ذلك عندما يذبح شاةً يطبخها مرة واحدة، وتضع المرأة ما يزيد عن حاجة العائلة منها في خريطة اللبن الجميد الذي ذكرناه، حيث يبقى محافظاً على طراوته لعدة أيام لا يتغير طعمه ولا يفسد، وعند الحاجة إليه تخرج المرأة منه بعض القطع التي تكون باردة وبها طعم اللبن وحموضته مما يكسبها طعماً ونكهة زكية خاصة، ومن المعروف أن اللبن يقضي على رائحة الزَّفَرة التي في اللحم، ومن أجل ذلك يضاف إلى اللحم عند طبخه.

حفظ البندورة:

البندورة من الخضراوات الموسمية التي تنضج في فصل الصيف، وتكون معدومة في فصل الشتاء، ولذلك لا تترك المرأة موسم البندورة يمر دون أن تدَّخر لموسم الشتاء ما يكفيها منها، ولذلك فهي تقوم بـ «تشقيح» البندورة من النصف ورشّ الملح عليها ونشرها في وعاء فوق البيت أو على شيء مرتفع حتى تجفَّ ثم تُحفظ للاستعمال في فصل الشتاء،

وتسمى «بندورة ناشفة». أما في الشتاء فهي تنقعها بالماء حتى تصبح طرية ثم تمرسها لتخرج منها عصيراً أحمر داكن اللون تضيفه إلى بعض الأطعمة كالجريشة وغيرها أما طعمها فهو كثير الحموضة.

ملاحظة: نحن نقول؛ شَرَّ البندورةَ أي نشرها وكشفها للشمس لكي تجفّ، وكذلك شرَّ الغسيل. وكلمة شرَّ يشرُّ صحيحة لغوياً ويمكن مراجعتها في لسان العرب أو بعض المعاجم الأخرى.

حفظ البامية:

وهي أيضاً من الخضراوات الصيفية، وتقطع القرون الصغيرة منها وتنشر في وعاء حتى تجف، أو «تُلْضَم» القرون في خيط وتنشر في الشمس وهي على شكل قلادة كبيرة، وبعد أن تجفّ تحفظ للاستعمال في فصل الشتاء وتسمى «بامية ناشفة».

حفظ الليمون:

كان الليمون نادراً قليل الوجود، وكان يستعمل دواء للسعال والرشح، وإذا حصلت العائلة على كمية قليلة منه فإن المرأة تقوم بحفظ بعض حبَّاته حتى تستعملها عند الحاجة، فتحفر حفرة صغيرة داخل البيت في الأرض الرطبة وتضع حبات الليمون فيها ثم تغطيها بالتراب وتصبَّ عليها الماء حتى يصبح التراب الذي عليها رطباً وتتركها في مكان ظليل،

فتبقى حبات الليمون طازجة طرية كما هي لفترة طويلة دون أن يصيبها التلف. وغالباً ما تُخرج المرأة بعض الحَبّات لاستعمالها، ثم تُعيد طمرَ ما تبقى من جديد.

تبريد الماء:

تشتد الحرارة في الصحراء في فصل الصيف أو في «القيظ»، وتكون شربة الماء الباردة ضرورية جداً في مثل هذه الحالة، وإذا لم يتوفر الماء البارد فغالباً ما يُملأ وعاءٌ كبير بالماء ويوضع في مهبّ الريح وفي الهواء الطلق، وبعد فترة قصيرة تصل إلى ربع ساعة أو أكثر يكون الماء قد برد بعض الشيء، ويمكن عندها شربه واستعماله.

وغالباً ما تَرِد النساء على البئر في ساعات الصباح ويملأن جرارهن حيث يكون الماء بارداً، ويكون في البيت زير مغطى بقطعة كيس قد خيطت حوله، فتملأه المرأة بالماء البارد ثم تبل القطعة التي حوله بالماء وتتركه في مكان ظليل حيث يحفظ الماء بارداً طيلة النهار.

وقد تحفر حفرة للزير المذكور ويدفن في الأرض وتبقى فوهته خارجاً ويملأ بالماء البارد ويرشّ الماء على التراب الذي حوله فيحافظ على رطوبته ويظلّ الماء بارداً فيه طيلة النهار أيضاً.

وهناك عملية عكسية من حفظ الطعام لفترات قادمة وهذه العملية هي تسريع إنضاج بعض الثمار، فإذا كانت لدينا بندورة خضراء فجة فيمكن وضعها داخل برميل الطحين حيث تنضج خلال يومين أو ثلاثة وتصبح حمراء صالحة للأكل وذلك بفضل الحرارة التي تكون داخل الطحين، وهذه العملية تشبه عملية إنضاج الموز.

أما التين فله طريقة أخرى حيث تُغْمس قطعة قطنٍ صغيرة في زيت الزيتون وتدهن بها فوّهات حبّات التين الكبيرة فتنضج خلال يوم أو يومين، ويحفظها الزيت ويمنع دخول الذباب إليها ووضع بيوضه عليها وإتلافها.

وكان لدى المرأة صندوق خشبي كبير تخزن فيه المواد الغذائية، فنجد فيه صُرَّة فيها عدس، وأخرى فيها بازلاء، وصرر أخرى فيها نواشف مختلفة من أرز وقمح مجروش وغيره، ونجد كيساً فيه كمية من العفيق إضافة إلى إناء السمن والزيت وغيره، وهذا الصندوق يكون بمثابة خزانة مطبخ كاملة.

المُسلّيات:

هناك بعض النباتات البرية التي تنضج ثمارها في فصل الربيع، فيلاحقها الأطفال والأولاد في المزارع والحقول ويأكلون ثمارها، كما يتسلى بها الرعاة فيأكلون منها خلال رعيهم لمواشيهم، وقد يجد الكبار أحياناً متعة في قطفها وأكلها، ونذكر منها:

الدرَيْهِمَة:

هي نبتة ذات أزهار بيضاء على شكل عش عصفور، ولها أجراس صغيرة مستديرة الشكل وكأنها قروش صغيرة، تؤكل هذه الأجراس وهي طريّة، ومنها نوع أملس وآخر أكثر خشونة، والأملس طعمه أفضل من طعم الخشن.

الخبيزة:

يؤكل ساقها بعد إزالة قشرته الرفيعة.

البسوم:

نبتة ذات زهرة صفراء كبيرة ولها رائحة فوّاحة، يؤكل ساقها الطريّ بعد إزالة قشرته.

وهناك نباتات أخرى مختلفة ذات قرون تشبه البازلاء تؤكل منها حباتها ومنها: قرن الغزال، والجيلبّان، والبُرَّيدي، والسعيسعة، والبخراء وغيرها.

وهناك بعض النباتات التي تؤكل جذورها ومنها نوع يسمى «دقن شايب» وهي نبتة ذات أوراق عريضة تشبه نبتة لسان الثور إلا أن أوراقها أصغر قليلاً، ويحفر الأولاد على جذرها وهو أبيض مكسو بقشرة سوداء غليظة ويأكلونه، ونوع آخر يسمى «جُزَّير أبو علي» له جذر يشبه الجزرة إلا أن لونه أبيض وله أشواك صغيرة يأكل الأولاد جزرته بعد مسحها وتقشيرها.

وكانت بعض العائلات لا تجد قوت يومها فتأكل من هذه النباتات في فصل الربيع إلى أن يبعث الله لها بفَرَجٍ من عنده.

❋ ❋ ❋ ❋ ❋

الفصل الثاني عشر

مأكولات خاصة في شهر رمضان المبارك

شهر رمضان المبارك، ذلك الشهر الفضيل الذي تحلّ بقدومه البركة والخيرات، ويأتي معه الرزق الوافر والخير العميم، إنه الشهر الذي تكثر فيه الفضائل، وتزداد فيه الرحمة، وتتجلّى فيه الأُخوّة وتكثر فيه الصدقات، وتزخر فيه الموائد بما لذّ وطاب من الرزق الطيّب الحلال من أصناف الأطعمة وأنواع المأكولات.

ولم يكن شهر رمضان يمتاز في السابق عن بقية الأشهر الأخرى من السنة، فكان يأتي على الناس، لا يجدوا ما يضيفونه إليه أو يستقبلوه به، بسبب الفقر الذي كان مستشرياً في ذلك الزمان وقلة الحيلة وعدم توفر المواد الغذائية. وحدّث رجل مُسِنٌّ عن تلك الفترة فقال: " كنا نتناول وجبة الإفطار معاً في الديوان "الشق"، حيث كان يأتي كلّ إنسان بطعام الإفطار من بيته إلى الديوان، ونتناول نحن الرجال الإفطار معاً في نفس الديوان".

وأضاف قائلاً: " في يوم من الأيام كنا حوالي ٣٠ شخصاً نفطر في الديوان مع بعضنا البعض، وكان رمضان قد هل أيام الربيع، وعند

اقتراب موعد الإفطار جاء كلّ واحد من بيته بطعام الإفطار، وإذا بـ ٣٠ شخصاً يأتون جميعهم بالخبيزة فقط"، ولما سألناه عن السبب قال: " يا ابني هو كان في غيرها في ذلك الزمان".

وعن طعام الإفطار والسحور قال: " اللي بنفطر عليه بنتسحر منه وغالباً ما نأكل الخبيزة والمديدة والجريشة في أحسن الأحوال، ويرحم الله زماناً كنا نفطر ونتسحر على خبز الشعير والخبيزة"[١].

أما اليوم فيمتاز هذا الشهر بما يكثر فيه من استهلاكٍ للحلويات والأطعمة التي تحتوي على السكّر والنشويات، والتي تعيد للجسم نشاطه وتُنعشه بعد وهن بما تحويه من مواد وحراريات فنرى تهافت الناس عليها، وإقبالهم إليها، فلا تكاد تخلو منها مائدة أو يخلو منها بيت، ونستعرض في هذا الفصل بعض أخبارها ونذكر أصنافها وأنواعها، ونبدأ بأهمها ثم نتدرج إلى البقية الباقية منها:

التُمُور:

في الحديث الشريف: "اتَّقِ النارَ ولو بشقّ تَمْرة"[٢]، واقتداءً بالرسول الكريم فإن الصائمين يُفطرون على التمر، ومن هنا جاءت أهميته في

(١) – الأسبوع العربي، العدد ٢٥٦، ص ١٣ .

(٢) – صحيح البخاري، الحديث رقم (١٣٥١).

حياة المسلمين، وفي شهر رمضان ينشط سوق التمور ويصبح أكثر رواجاً، ويكثـر التجـار الـذين يعرضـون أصـناف التمـور علـى محـلات البقالـة والدكاكين، فنجد معهـم التمـر الأشـقر الـصغير، أو الـبنيّ الكـبير، أو الذي تلتـصق حباتـه الناضـجة الطريّـة بعيـدان العثاكيـل، ونجـد منـه الطريّ اللذيـذ، ومنـه اليـابس الأقـل حـلاوة، ولكنـه في نهايـة المطـاف يدخل في كلِّ بيت ويُقـدّم للـصائمين في البيـوت والمـساجد وفي المناسـبات الأخرى المختلفة.

العَجْوة:

وهي تصنع من التمر المنـزوع النـواة، ويوجـد منهـا اليـوم في الأسـواق أنواع جيدة، أما في السابق فكان التمر المتساقط يُجمع مـن تحـت أشـجار النخيل، ثم يُهرس بما فيه من نوى ومن حبات الرمل فكان من الأنـواع الرديئة. وتؤكل العجوة كما هـي مـع الخبـز، أو تُنقـع في المـاء وتُمـرس ويضاف إليها شيء من زيت الزيتون وتُقدّم ضمن سُفرة الإفطار مع بقيـة الأنـواع الأخـرى. وتـستعمل كـذلك في حـشو الكعـك وصـناعة المعْمُـول المنزليّ(١).

---

(١) – نوع من الكعك يصنع ليقدم في عيد الفطر.

قَمَر الدِّين:

هو عبارة عن لوحة رقيقة مصنوعة من الفواكه الناضجة جداً (الهمطانة) كالخوخ والمشمش وما شابه، ومنها اكتسب لونه البرتقالي الغامق، وقد ثُنِيَت أطراف تلك اللوحة حتى أصبحت مربعة الشكل ليتسنى تغليفها.

يقطع قمر الدين وينقع في صحنٍ فيه ماء بارد حتى يلين بعض الشيء، ثم يُمرس باليد فيذوب في الماء حتى يصبح شراباً برتقاليّ اللون حلو المذاق وطعمه بطعم الفاكهة المذكورة، ورائحته زكية.

يُغمس فيه الخبز بلقم مُصَحَّفَة؛ أي مثنية تشبه الملعقة حتى تُملأ من ذلك السائل، وعندما يتبقّى بعضه في الصحن يشربونه كالعصير. ولأنه يحتوي على رُبّ الفواكه فلذلك كان يفطر عليه الصائمون كما يفطرون على التمر لأنه يُقِيتُ[1] المعدة بما يحتويه من السكر والنشويات، بعكس اللبن والمريسة وحساء العدس الذي يؤدي إلى جفاف الريق والعطش، كذلك كانوا يشربون عصيره على السحور فيكون خفيفاً على المعدة ومغذياً في آنٍ واحد.

(١) — لسان العرب: مادة "قوت": أَقاتَه يُقِيتُه إِذا أَعطاه قُوتَه.

المُرَبَّى:

يسمى عند العامة «تَطْلِي»، وقد جاءته التسمية حسب اعتقادي لأنهم يطلون ويدهنون منه قطعة الخبز، ثم يلفّونها على بعضها البعض ويقضمونها ويأكلونها بما تحويه من الطعم الحلو المُرَكَّز، والمربّى يصنع من الفواكه المختلفة كالبرتقال والمشمش والخوخ والبرقوق، ومنه أصناف تصنع منزلياً كمربّى البرتقال والتفاح والسفرجل وغيرها.

الدِّبْس:

يُصنع من العنب الناضج حيث يُغلى في قدور كبيرة على النار حتى ينضج ويصبح لونه أحمر داكناً يشبه لون الشاي الثقيل، وهو كالعسل ولكنه أقل منه لزوجةً، وتُغمس فيه لقيمات الخبز ولا يمكن الإكثار منه بسبب حلاوته الزائدة.

العِنْبِيَّة:

تُشبه المربّى ولونها بنيّ غامق بسبب طبخها لفترة طويلة على النار، وهي تصنع من فضلات العنب التي تتبقى بعد صناعة الدبس، وتظلّ بذور العنب فيها على كثرتها وكذلك قشور حبات العنب، وعندما تؤكل تضايق تلك البذور من يأكلها، ولكن بسبب قلة الطعام والفقر في ذلك الوقت فإن الناس كانوا يلتهمونها على علاتها.

القُطَّيْن:

هو التين المجفّف، وكان أفضله التين العُوريّ نسبة إلى قرية بيت عور بالقرب من رام الله، وهي تقع على جبل عالٍ وبها تين تختلف أنواعه عن التين الذي ينمو في بلادنا، ولا يصيبه الدود بسبب ارتفاع المنطقة التي ينمو فيها وبرودتها، بعكس منطقتنا التي تكون حارة في فصل الصيف فيكثر الذباب على التين ويبيض عليه فيمتلىء بالديدان الصغيرة ويتساقط، ولا يستطيع أن ينضج حتى يصبح قطيناً، وهناك أنواع أخرى مستوردة من تركيا وإسبانيا وهي ذات جودة عالية.

الزبيب:

هو العنب المجفف، ويُدهن أحياناً بالزيت فيعطيه بريقاً يجذب إليه الأنظار، وبعضه أشقر صغير، وبعضه بني غامق حسب نوع العنب الذي يُصنع منه، وكان منتشراً بشكل كبير بسبب كثرة الباعة المتجولين القادمين من قرى الخليل، وهو يدخل في حشو القطايف والكعك المنزليّ.

الملبن:

يشبه قمر الدين في صناعته ولكن لونه أكثر بياضاً، بسبب النشأ الذي يضاف إليه، وتبدو عليه بذور الصنوبر الصغيرة التي تُضاف إليه عند

صناعته. وهو يؤكل قضماً وطعمه لذيذ ورائحته زكية بفضل رائحة الفواكه التي يصنع منها، وهناك مثل يقول: «فَتِّح عينك تأكل مَلْبَن»[1].

القطايف:

القطايف من أشهر الحلويات وأكثرها انتشارها في شهر رمضان المبارك، ويتنافس على صناعتها العديد من المحلات، بعضهم يصنعها من الطحين الأبيض الناعم وهذا هو النوع الجيد منها، وبعضهم يصنعها من الطحين الأسمر الأكثر خشونة، وهي تحشى بالفستق المبروش وجوز الهند والقرفة والسكر والزبيب، وهناك من يقليها في الزيت، وهناك من يضعها في الفرن، ثم يسكب عليها القَطْر وهو السكر المُذاب في الماء المغلي فتصبح أكثر حلاوة وطراوةً.

البَسْبُوسَة:

أصبحت البسبوسة من الحلويات المألوفة في أيامنا، وهي تصنع من السميد وجوز الهند والقرفة واللبن أو العصير وبعض التوابل الأخرى، ويضاف إليها القَطْر وتقدّم لتؤكل مع الشاي أو بدونه وهي لذيذة عندما تكون طازجة ساخنة.

(١) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

الكعك المنزلي:

هو كعكٌ يكاد يصنع يومياً ويقدّم مع مائدة الإفطار ليؤكل منه مع الشاي أو بدونه، وهو يصنع من الدقيق الناعم والبيض والسكر والعصير ويضاف إليه الكاكاو أو الزبيب أو بعض المُشَهيّات الأخرى.

المعمول:

يُصنع المعمول أو كعك العيد كما يُسمّى في بعض الأحيان من السميد المعجون بالسمن والسكر وبعض البهارات الأخرى، وله عدة قوالب منها ما يشبه الدائرة، ومنها ما يشبه القبة الصغيرة، ويُملأ بعضه بالعجوة، ويُملأ بعضه الآخر بالفستق المدقوق مع القرفة، أو جوز الهند المبروش، وتحافظ كمية السمن التي فيه على هشاشته وطراوته.

وتنشغل ربات البيوت في الأيام الثلاثة التي تسبق العيد في صناعة هذا الكعك، وتضفي عليه كل واحدة منهن لمساتها الخاصة إن كان في الشكل أو الطراوة أو البهارات لتبدي مهارتها في صناعة ذلك الكعك الشهيّ الذي يقدم للعائلة والأقارب والزوار في أيام العيد.

وهناك مثل شعبيّ يقول عن الشيء الرائج المرغوب: «نافِق زي كعك العيد[1] »، أي أن الناس يتخاطفونه بسرعة وينفد من السوق، وهذا يدلّ على ما لهذا الكعك من الأهمية لدى الأوساط الشعبية المختلفة.

وهناك أنواع أخرى من الحلويات التي تصنع في محلات صنع الحلويات كالكنافة والهريسة والبقلاوة، ويتهافت عليها الناس في هذا الشهر المبارك، وكذلك فإن البعض من ربّات البيوت تجيد صناعة هذه الحلويات في المنزل، وربما تكون الصناعة المنزلية أجود لكونها طريّة وطازجة أكثر من التي تصنع في المحلات.

أنواع الحلويات:

كانت هناك أنواع مختلفة من الحلويات والسكاكر بعضها بطعم الشومر، وبعضها مخلوط بحبات السمسم وبعضها محشو بالفستق أو الحمص، وقد اختفى كثير منها من الأسواق رغم أنها كانت من الحلويات الفاخرة اللذيذة ونذكر منها:

---

(١) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

الكَعْكَبَان:

هو نوع من الحلوى على شكل أساور أو دوائر، لونه أبيض وبه خطوط ملونة بالأزرق والأخضر والأحمر، وهو هشّ وطريّ، وعندما يُكسر يمكن رؤية تجاويف هوائية فارغة فيه بسبب تخميره قبل صناعته، وكان من أكثر أنواع الحلوى انتشاراً، وكنا صغاراً ننتظر رجوع أبي من السوق ليأتينا بهذا الكعكبان الشهيّ.

بيض الحمام:

هو نوع من الحلوى على شكل البيض الصغير، والحبة منه بحجم حبة الزيتون، ولونه أبيض أو زهري فاتح أو أخضر فاتح، وقد اكتسب اسمه من شكله وحجمه والذي هو في شكل بيض الحمام وحجمه، وهو يصنع من الدقيق الناعم الممزوج بالسكر المطحون ويُحشى بحبّات الفستق بعد تحميصها. وله شهرة لا تقِلّ عن شهرة الكعكبان.

الملبَّس:

يشبه بيض الحمام في صناعته ولكنه كرويّ الشكل وبه نتوءات صغيرة، ويُحشى بحبات الحمص الهشّة المحمصّة، فيكون بحجمها أو أكبر منها قليلاً، وألوانه تشبه ألوان بيض الحمام، وهو صنوٌ للنوعين السابقين ولا يقلّ عنهما شهرة وانتشاراً.

الحلاوة:

أما الحلاوة فتنتشر أيضاً في شهر رمضان المبارك ومنها الحلاوة السمسمية الفاخرة، والحلاوة اللوزية والحلاوة الفستقية، ومنها حلاوة الشَّعْر؛ وهي حلاوة مفرومة ومنفوشة انتشرت حديثاً ولكنها من نفس الحلاوة السمسمية المعروفة.

راحة الحلقوم:

هي نوع من الحلوى على شكل مكعبات مختلفة الأحجام والألوان، ومنها أصناف جيدة وأصناف أقل جودة، ويُزيّن بعضها بحبات اللوز أو الفستق، وربما جاءها الاسم بسبب نعومتها وسهولة انزلاقها عند البلع وفي ذلك راحة للحلق والله تعالى أعلم.

الأرز المفلفل:

أما في اليوم الأول من أيام العيد فكان الناس في السابق يقدمون الأرز المفلفل، وهو عبارة عن كمية من الأرز تُسلق في الماء حتى تنضج، ثم تقدم ساخنة في صحون كبيرة وتُرشّ عليها حفنة من السكر، وقد يضاف إليها شيء من السمن البلدي، وكان من أمثال العامة في ذلك الزمان: «لولاك يا عيد ما ذقناك يا رزّ»، لندرة الأرز وقلة استعماله في تلك الفترة.

□□□

الفصل الثالث عشر

القهوة العربية: كيف البدويّ ومشروبه

تعريف القهوة:

القهوة هي ذلك الشراب الأسود المرّ الذي يُتخذ من مغليّ حبّات البن، والتي تفوح منها رائحة الهيل والبهار الزكية، ولها نكهة خاصة تنتشي لها نفس البدويّ ولا يستطيع مقاومة إغرائها، فيحتسي منها رشفاتٍ قليلة تُنعش روحه وتعدل مزاجه وتعيد إليه راحته وهدوءه.

والقهوة للكَيْفِ وإعدال الرأس والمزاج، وليست للشّبع والارتواء، وهي لا تُشرب كي تمتليء منها البطون، ولذلك تُصَبّ منها كمية قليلة في قعر الفنجان، ونرى بعضهم يسكب شيئاً من القهوة إذا كان في الفنجان أكثر مما يجب.

وإذا تأخَّرت القهوة على من تعوّد شربها واحتساءها فإنه يشعر بالدوخة والدُّوار، ويعبّر شاعرهم عن ذلك بقوله:

قُم صُبّ فِنْجَالٍ تَرَى الرَّاس مِنْدَاشْ

وللقهوة منزلة رفيعة عند أهل الصحراء أكثر من أي مشروب آخر، وفي تقديمها للضيوف نوع من الاحترام والواجب، أما في المناسبات

المختلفة فلها أهمية لا يحظى بها أي مشروب آخر سواها، ومن هنا تنبع أهميتها وقيمتها، فنرى البدويّ يحيطها بهالة من التبجيل والاحترام، ويرى فيها ما يدلّ على العزّة والأصالة، ولا يكاد يخلو منها بيتٌ من بيوت العربان، ومن لا يشرب القهوة ولا يصنعها في بيته لا يُعدّ من أهل المروءة والكرم.

والبدويّ يعشق القهوة بطبعه ويُغرم بشربها، ويجد في ذلك متعته ولذته، وكثيراً ما يُصَغِّرون اسمها للتحبّب فيسمونها «قهيوة».

والضيف الذي لا تُقدّم له القهوة يشعر بالإهانة وعدم التقدير والاحترام، ويرى أن مضيفه قد قصَّر في تقديم الواجب له، فيكفّ عن زيارته وربما يقاطعه لفترة طويلة.

وللدلالة على أهمية القهوة نسمع أحياناً أحدهم وهو يتوعّد بقوله: «صُبّ لي على قَعْر الفنجان إذا لم أفعل كذا»، أو ربما يتكهّن بعضهم بوقوع شيء معين نتيجة لخصومة أو غيرها فيقول: «صُبّ لي على قَعْر الفنجان إذا لم يحدث كذا»، وفي ذلك دلالة كما ذكرنا على أهمية القهوة وما يرمز إليه شربها من معاني الشهامة والكرامة والرجولة.

وصناعة القهوة وإعدادها من العادات الكريمة التي يتمسّك بها البدويّ ويفخر ويعتزّ بها، ويرى أن الذي لا يُجيد عمل القهوة يكون قد رَبيَ في بيتٍ غير ذي كَرَم.

والبدويّ يبكِّر في صناعة القهوة، فما يكاد يبزغ الفجر، أو «يَفِجّ العَلاَم» على حدّ تعبيرهم حتى يقوم بتحضيرها وإعدادها، فيحمِّس حباتها الخضراء على النار حتى تصبح شقراء تفوح منها رائحةٌ زكية يعرفها شارب القهوة من مسافة بعيدة، ثم يدقها في المهباش دقّات خاصة تشبه صوت الموسيقى في رتابتها وانتظامها، وعندما تنضج القهوة يضع البكرج على طرف النار حتى يصفو ماؤه وتركد قهوته، ثم يشرب منه بعض الفناجين ويستقبل نهاره وهو هاديء النفس رائق المزاج، وقد يأتي ضيفٌ عابر أو جارٌ قريب ويشاركه في شربها ثم ينطلق الجميع لمزاولة أعمالهم وأشغالهم المختلفة.

أما في ساعات المساء فتُعمَّر الدِّلال[1]، وتُعدّ القهوة وتُدار على الحضور، فيشربونها وهم يتسامرون على سيرة بني هلال والزير سالم وحمزة البهلوان وسيف بن ذي يزن.

---

(١) — الدلال: والمفرد منها دلة؛ هو إناء القهوة الذي تصب منه.

وعادة صَبّ القهوة ومدّها على الضيوف تبدأ من اليمين إلى الشمال، دلالة على قيمتها واحترامها لأن اليمين أوجب من الشمال، ولا يجوز تقديمها من على الشمال، ولهم مَثَل يعبّر عن ذلك يقول: «دِير القهوة على اليمين لو كان أبو زيد على الشمال»[٢].

وأهمية القهوة تتجلّى في عدة أمور كما ذكرنا، منها الكرم وحسن الضيافة ولذلك يقولون: «دلال أبو فلان ما تنزل من على النار» أي أن القهوة دائماً جاهزة عنده وبالتالي فهو على استعداد دائم لاستقبال الضيوف.

وكان مع أحد الشيوخ مبلغ قليل من المال فذهب إلى السوق واشترى به عدة أرطال من القهوة وخَزَنَها في بيته، وعندما سأله الناس لماذا لم يبقِ معه شيئاً من المال، قال: «القهوة أبقى من الدراهم».

أصلها:

أما أصل القهوة التي استعملها الناس هنا فهو من اليمن، ولذلك يدعونها " بنت اليَمَن ". والشاعر المحليّ يقول:

بنت اليَمن مِنْ شُرْبها الراس يصْحِي

(٢) — من الأمثال البدوية، ص ١٠٢ .

ومنها عدة أنواع أجودها القهوة العدنية نسبة إلى منطقة عدن وهي مدينة في اليمن، أما البهار أو الهيل فالجيّد منه يُجلب من الهند بدليل قولهم: «وبْهَارها من ديرة الهند ينجَاب».

كيفية إعداد القهوة:

أما عملية صنع القهوة وإعدادها فتتم بطريقتين: الطريقة الأولى تسمّى «قهوة على بياض»، وهي تعني عمل قهوة جديدة وطازجة في بكرج نظيف وخالٍ من بقايا قهوة سابقة، ويتم ذلك بأن يُغلى الماء في البكرج، ثم تضاف إليه تلقيمة[1] القهوة المطحونة، ويُطبّخ جيداً على النار حتى ينضج.

أما الطريقة الثانية فتسمى «قهوة على سَمَار»، وهي تعني عمل قهوة جديدة من بقية ماء القهوة الأولى بعد إضافة ماء آخر إليه، ويتم ذلك بأن يقوم من يعمل القهوة بإضافة بعض الماء فوق ما تبقّى في البكرج من القهوة، ثم يُفرغ ذلك الماء في بكرج آخر بعد أن يصبح لونه يضرب إلى الصفرة، ثم يشطف البكرج الأول من حثالة القهوة أو حثْلها ويعيد إليه الماء من البكرج الآخر، ويكمل عمل القهوة بإضافة التلقيمة والبهار وغليها حتى تنضج.

(١) — هي كمية القهوة المطحونة التي تكفي لعمل بكرج واحد من القهوة.

وعملية نقل ما تبقى من ماء القهوة مع إضافة بعض الماء إليه من بكرج لآخر تسمى تصويل القهوة، يقال: «صَوَّلَ» البكرج، أي أضاف إليه الماء وأفرغ ما فيه في بكرج آخر، دون نقل الحِثل بطبيعة الحال، ويقال كذلك: زِلّ القهوة في بكرج ثانٍ، أي أفرِغ الصافي منها في ذلك البكرج، وكلمة زَلّ من الزُّلال وهو الصافي من الماء، وكل ذلك من أجل أن تكون القهوة أكثر سَمَاراً ومرارة حتى تصبح قهوة ثقيلة وجيدة.

وعندما يكون البكرج على النار يُمسك من مقبضه بواسطة قماشة تقي اليد من حرارة المقبض تسمى اللَّطْوَة، وعندما تبدأ القهوة بالغليان يُرفع البكرج ويُبعد قليلاً عن النار حتى لا ينسكب ما بداخله من القهوة ثم يُقَرّب منها مرةً أخرى لعدة مرّات حتى تنضج القهوة جيداً، ثم يضاف إليها الهيل، وبعد ذلك يتم إنزالها من على النار حتى تركد وتصبح صافية، ثم يصبّ صاحب البيت فنجاناً ويهِفّ منه هَفَّة، أي يرتشف منه رشفة ليذوقه ويتأكد من طعمه ومدى تأثير البهار عليه، وبعد ذلك يصبّ منها لضيوفه، أما إذا كان الضيوف من الغرباء فيكون ذلك لطمأنتهم بأن القهوة خالية من كلّ عيب أو ضرر.

وعند وضع التلقيمة في البكرج ينحبس الهواء فتخرج في بعض الأحيان نصف فقاعة من الهواء تغطي فم البكرج وكأنها خيمة صغيرة فيقال

عندها: «خَيَّم البكرج»، أي أخرج الفقاعة المذكورة، فيتفاءل من يعدّ القهوة لذلك ويقول: «لا بدّ أن يأتي ضيف ويشرب من هذه القهوة».

أدوات إعداد القهوة

للقهوة أدوات مختلفة، لها أهميتها الكبيرة وكلّ أداة منها لها دورها ومفعولها إذ بدونها لا يمكن صناعة القهوة وإعدادها بالشكل المناسب والمطلوب، ومن هذه الأدوات:

المِحْمَاسة:

هي أداه معدنية ثقيلة تشبه المقلى تُحَمَّس بها القهوة، وهناك نوع منها له منصب صغير ترتكز عليه، وتُقَلّب بداخلها حبّات القهوة بواسطة قضيب طويل له رأس يشبه الملعقة وله جرير يربطه في آخر المحماسة، ويتعذّر رفع المحماسة وتقليبها باليد بسبب طولها وثقلها. وقد جاء اسم المحماسة من الحَمْس وهو اشتداد الحر، وتقليب الشيء على النار، وربما جاءت كلمة تحمّس وحماسة من الحرارة الزائدة التي تنتاب الشخص عندما يرغب شيئاً ما ويتلهّف للحصول عليه.

القَلاَّية:

هي مقلى تُحَمَّس فيه القهوة في حالة عدم وجود محماسة ثقيلة كالتي ذُكرت أعلاه، ونظراً لخفة القلاّية وسهولة نقلها وتحريكها فقد انتشرت أكثر من المحماسة وأصبحت متداولة أكثر من سابقتها، ولا يوجد للقلاية منصب ولا قضيب لتحريك القهوة، وإنما تُقلَّب بها القهوة بواسطة تحريكها بطريقة خاصة تُرفع بواسطتها حبّات القهوة إلى الأعلى ثم يتلقاها بالقلاية من يُعدّ القهوة ويهزها هزات خفيفة حتى تنضج، وفنّ تقليب القهوة بالطريقة التي ذكرنا لا يجيده إلا من له خبرة في مجال عمل القهوة وتحميسها.

المِهْبَاش:

هو الجُرن الذي تتم فيه عملية سَحْنِ القهوة وطحنها، وله عصا غليظة تُدَقّ بها القهوة تسمى المسحانة، والمهباش يُصنع من خشب صلبٍ ومتين كخشب البلُّوط مثلاً، ويعيش لسنوات طويلة، وهو تحفة خشبية جميلة وجذابة، تزينه نقوش وزخرفة جميلة، وعليه بعض الأزرار النحاسية التي رُتِّبَتْ بأشكال هندسية مختلفة تجذب الأنظار، وعندما تُدَقّ القهوة في جوفه، يصدر صوتاً رتيباً متناسقاً، وهناك العديد ممن يتقنون الدقّ عليه بعدة دَقَّاتٍ مختلفة، لكل دقّةٍ منها صوت ولحن يختلف عن

الأصوات الأخرى، وكان صوت الجرن يجلب الناس لـ «يتْقَهْوَوا» عند صاحب البيت، ويتجاذبون الأحاديث المختلفة. وهناك من يسميه «النِّجْر» والكلمة مقلوبة من كلمة الجرن كما ترى.

الجُرن:

هو أداة من النحاس أو البرونز (وهو النحاس المخلوط بالقصدير والأكثر صلابة من النحاس) ويستعمل لدقّ القهوة وطحنها، وله يد نحاسية ثقيلة تسمى «يد الجرن»، وله قاعدة مستديرة وشكل مخروطي يتسع من الأعلى ثم يضيق في الجزء السفلي منه.

الهاَون:

يلفظونه «هون»، وهو هاون فخاريّ يشبه الزبدية الكبيرة، تُسحن فيه القهوة بواسطة ضغطها بالمسحانة وهي عصا الجرن الثقيلة، وتحريك تلك اليد مع ضغطها على حبات القهوة المحمصة حتى تطحنها طحناً ناعماً، وعادة ما تكون هناك فرشاة صغيرة مربوطة بخيط يلتفّ حول حافة الهاون، تُجمع بها القهوة المطحونة في مكان واحد من قعر الهاون حتى يمكن تناولها وإفراغها في البكرج.

القُلَّة:

هي خرطوشة مدفع قديمة أسطوانية الشكل، طولها حوالي ٣٠ سم، وسُمكها حوالي نصف سم، توضع فيها حبّات القهوة المحمصة وتدقّ بواسطة قضيب حديدي سَميك حتى تصبح ناعمة، وطول القضيب الذي تُدقّ به القهوة حوالي ٥٠ سم وسُمكه حوالي ٣ سم.

البَكْرَج:

وجمعه بكارج، وهو الإناء النحاسي الذي توضع به القهوة وتُصَبّ منه، وهذا الاسم يستعمل في النقب، أما في الأردن والشام وغيرها من المناطق فيسمى الدَّلَّة، ويجمع على دِلال. وتجدر الإشارة إلى أن هناك فرق بين البكرج والدلّة، فالبكرج هو ذلك الإناء ذو الخرطوم المعقوف والمقبض النصف دائري تقريباً، أما الدلّة فهي ذلك الوعاء النحاسي ذو اللسان القصير والمقبض المستقيم والذي تصبّ منه القهوة باليد اليسرى.

الدَّلَّة:

أنظر البكرج أعلاه. وفي بلادنا يقولون: عَمَّر الدلال: أي قام بإعداد القهوة وتحضيرها، والشاعر البدويّ يقول:

بِدْلاَل شَامِيَّاتْ كَانْهِنْ الشَّاشْ وبْهَارْهِنْ مُقْدَار خمسة عَشَر عُود

الْمَاشَا:

هو ملقط معدني يستعمل لتحريك النار في الموقد، ولنقل الجمرات وتقريبها من قعر البكرج حتى تظل القهوة ساخنة طازجة، وله استعمالات أخرى لإشعال السجائر وما شابه.

المنْصَب:

وجمعه مناصب، هو أداة معدنية ذات ثلاثة أرجل توضع على النار، ويوضع عليه البكرج أو القلاّية حتى ترتكز عليه، ولا تبقى مرفوعة في يد من يعمل القهوة فتتعب اليد وتتعرض للهب النار وصَلْوِها، ويستعمل المنصب أيضاً لحمل طناجر الطعام وما شابه من أمور.

المِسْحَانة:

هي العصا التي تُدقّ بها القهوة في المهباش والهاون. وهي اسم آلة من الفعل سَحَنَ يسحن، أي دقّ القهوة وطحنها ونعَّمها جيداً، ومن أشعارهم حول كلمة سحن قولهم:

يا قلبي بَطِّل الوسواس والْهَمّ   واسْحَنْ من دَقيق الصَّبر وَألهم.

ومعنى الهم الأولى من الهموم والغم، أما الثانية فهي بمعنى التَهَمَ يلتهم.

الفنجان:

وجمعه فناجين، وهو وعاء صغير من الخزف تُصَبّ فيه القهوة، ومنه أحجام وأنواع مختلفة، والعامة يلفظونه بقولهم «فِنْجَال».

الصينية:

هي وعاء نحاسي مستدير، بها نقوش وزخرفة هندسية جميلة، تُصَفّف عليها فناجين القهوة النظيفة ثم تُحمل وتدار على الضيوف فيتناولوا من عليها فناجين القهوة. ويذكرها الشاعر العاميّ في هذا البيت من الشعر:

يا لذّة الكيف معاميل وفراش

وصينيةٍ يَدْهَج بها العبد مسعود

اللَّطْوَة:

هي قطعة قماش صغيرة تُلفّ على مقبض البكرج لتقي اليد من حرارته، بسبب وجوده الدائم في النار أو على طرفها، ويكون المقبض ساخناً لا تتحمله اليد، فتأتي اللطوة لتكون وقاء لليد من الحرارة عند حمل البكرج وصبّ القهوة منه. وهناك من يسميها «لقوة» لأنه يلقى بها حرارة المقبض فلا تصيب يده.

المعاميل:

هي كلمة جامعة لكلّ أدوات القهوة من بكرج وبنّ وبهار ومهباش ومحماسة وغيرها، وربما تضمّ أيضاً سلّة من القشّ تعلّق في واسط[1] البيت وبها كيس يحتوي على كمية من حبّات البنّ، وآخر به كمية قليلة من البهار والذي كان سعره مرتفعاً، وكذلك على كمية من بهار جوزة الطيب، وهي حبّات تشبه حبات الجوز ولكنها أصغر منها يدقّها البعض ويضيفها مع البهار إلى القهوة فتنبعث منها رائحة طيبة، ولكن قلّة من الناس كانت تضيف جوزة الطيب إلى القهوة، أما الغالبية العظمى فكانت تكتفي بالبهار دون غيره.

التلقيمة:

هي كمية القهوة المحمصة والمطحونة جيداً التي تكفي لإعداد بكرج واحد من القهوة، يقال: لَقَّم البكرج؛ أي وضع القهوة المطحونة فيه.

الوَقْدة:

هي قطعة من الخشب أو الحطب اليابس يأتي بها أحد المعازيب ليشارك في تكاليف إعداد القهوة، وما تستهلكه من وقود وحطب. هذا

(١) – الواسط: هو العمود الأوسط في بيت الشَّعْر.

بالإضافة إلى المشاركة في شراء عدة أرطال من البنّ أو حَبّ القهوة يشارك بها المعازيب حتى لا يكون مشروبهم على نفقة صاحب البيت أو «الشِّقّ» وحده.

القهوة وشعراء البادية:

ردد شعراء البادية اسم القهوة كثيراً في أشعارهم وذكروها في قصائد عديدة يصعب حصرها ولكننا نكتفي هنا ببعض المقطوعات التي تفي بالغرض، ومنها:

قُم صُبّ فِنْجَالٍ تَرَى الرَّاس منْدَاشْ
يا شَوق مَن قَرْنَهْ على المَتْن مَرْجُود
بدْلاَل شَامِيَّاتْ كَانْهِنْ الشَّاشْ
وبْهَارْهِنْ مُقْدَار خمسة عَشَر عُود
يا لذّة الكِيف معاميل وفراش
وصينيةٍ يَدْهَج بها العبد مسعود

وهذه مقطوعة أخرى:

صُبّ للي تدفق السمن يمناه   ويبيع نفسه دون راعي اللقوحِ
صُبّ للي تكره الخَلْق طِرْياه   يذْلُق ولو كثرت عليه النبوحِ

وباقي الملا معاشير ورعاة   مع الحلال مكثّرين السروحِ

وهذه مقطوعة ثالثة:

إنْ ضَاقْ صَدْرِيْ قُمْتْ أَحُوف الْمَعَامِيلْ
أَحُوفْهِنْ مِنْ قَبْل يبْدِيْ بْهِنْ عَـار
وَأَحُـطّ بَالْمِحْمَـاسْ هَيْـلٍ بَلاَ كِيـلْ
وَأَحَمِّس الطَّبْخَة عَلَى حَاجر النَّـار
لُومِنْ غَدَتْ مِثْل السّوَاحِل بَلا ذِيْـل
حَمْرًا وصَفْرًا وَصَاحب الكِيف بيطَار

*****

مشروبات أخرى

هناك مشروبات أخرى يستعملها أهل البادية، ولكنها لا تحظى بتلك المنزلة الرفيعة التي تحظى بها القهوة، وهي لا تستعمل بشكلٍ دائم، بل يؤخذ بعضها كدواء لآلام البطن والمغص والصداع وغيره، ومن هذه المشروبات:

الشاي:

كان الشاي حتى منتصف القرن الفائت غير معروف في منطقتنا إلا بشكل قليل، وكان الناس يعملونه من أجل وجع البطن والمغص، وكان أحدهم إذا أصابه مغص أو ألم في معدته يقول لصاحب البيت: «إعمل لنا كاسة سكر»، ثم تدرج الشاي حتى غطّى على جميع المشروبات الأخرى ومن ضمنها القهوة وأصبح يشرب في كل بيت عدة مرات في اليوم، وأصبحت القهوة المُرّة لا تصنع إلا للضيوف، أو في بيوت الأجر والعزاء وبعض المناسبات الخاصة.

مشروب الزنجبيل:

يؤخذ الزنجبيل غير المسحوق والذي هو عبارة عن جذور جافة ذات رائحة نفاذة، لونها أبيض يميل إلى الصفرة، وتُغلى في الماء ويُضاف إليها السكر، فتكون مشروباً حرّيفاً لونه كلون الشاي الخفيف، وهو يُفيد في المحافظة على نقاء الصوت، وتخفيف السعال وبُحّة الصوت، وأذكر أني كنتُ أذهب مع أمي لزيارة أهلها، وكان جدي يعمل هذا الشراب ويصبّ لي منه، ويقول لي اشرب، فأشربه كما نشرب الشاي، وإن كان طعمه حريفاً «يَشْعَط» في الزور.

مشروب الحِلْبة:

الحلبة عبارة عن حُبيبات صغيرة صفراء ذات رائحة زكية ونفاذة، وكان الناس يغلونها كما يغلون الشاي ويضيفون إليها شيئاً من السكر ويشربونها، وهي تنفع للمغص وآلام المعدة وكثيراً ما تُسقى للأطفال الرضّع فتنفع في طرد الغازات وتخفيف آلام المعدة.

وللحلبة منافع أخرى، حيث كانت النساء يغلينها ولا يُضفن إليها شيئاً عدا الماء، ثم يغسلن رؤوسهن منها، فتمنع تساقط الشعر، وكانت بعضهن بعد أن تمتشط تنقع شعرها بماء الحلبة وتضع الحبيبات المغلية على شعرها لبعض الوقت زيادة في الاحتياط حتى تكون النتيجة طيبة ولا يتساقط شعرها فيما بعد.

البابونج:

البابونج نبات معروف ينبت بكثرة في موسم الربيع وله رؤوس صفراء صغيرة ورائحة طيبة، وكانوا يغلونه ويضيفون إليه شيئاً من السكر ويشربونه، والبابونج يستعمل للأطفال المولودين حديثاً حيث تسقي الأم طفلها الوليد من مغلي البابونج فيخرج الفضلات العالقة بأمعائه والتي تجعله يتلوى ويصرخ كثيراً، وكانت النساء وما زلن يجففن البابونج ويحفظنه للحاجة، فقد تلد الواحدة منهن في فصل غير فصل

الربيع فلا يكون البابونج متوفراً فتستعمل البابونج الجافّ ليؤدي لها نفس الغرض.

مشروب الجعدة:

الجعدة نبتة صحراوية تنبت في الجبال والمرتفعات الصخرية، وطعمها شديد المرارة وعادة ما تُغلى أوراقها وتسقى لمن يعاني من المغص الشديد أو التقيؤ والآلام الناتجة عن مشاكل في المعدة، وقد يشربها البعض احتياطاً مع شيء من السكّر أو بدونه، وقد يمضغ البعض أوراقها على مرارتها للسبب نفسه، ولا تستعمل في غير تلك الحالات.

❋❋❋❋❋

الفصل الرابع عشر

مياه الشرب: مصادرها وأدواتها

بعد أن فرغنا من موضوع المأكولات الشعبية، حريٌّ بنا أن نُعرّج على موضوعٍ آخر له صلة مباشرة بالمأكولات الشعبية ألا وهو موضوع مياه الشرب ومصادرها وأدواتها وكلّ ما يتعلّق بها من أمور وأشياء.

ونودّ أن نشير إلى أن مياه الشرب كانت وما تزال من أصعب الأمور التي تواجه البدويّ في صحرائه، والتي تجعله يتنقّل من مكانٍ إلى آخر يبحث عن أماكنها ومصادرها ويضرب خيامه وأطنابه بالقرب من عيونها ومنابعها، فإذا ما جفّت ونضبت طوى خيامه ورحل ليبحث عنها في مكان آخر، وربما كانت هي من أهم الأسباب التي أدّت إلى تنقّل البدويّ وعدم استقراره في مكانٍ ثابت، ولو كان الماء متوفراً لما كان يحتاج إلى رحلات التنقّل والترحال التي يقوم بها في المواسم المختلفة وما يصاحبها من المشقّة والعناء وعدم الراحة والاستقرار. ونحن نستعرض في هذا الفصل تلك المصادر بأنواعها وما يتبعها من توابع وأدوات بقدر ما تسعفنا به الذاكرة فنقول:

الأمطار الموسمية:

تعتبر مياه الأمطار الموسمية التي تسقط في فصل الشتاء المصدر الرئيسي والأهم لمياه الشرب في الصحراء، فمنها تمتلئ الآبار، ومنها تسيل السيول وتطفح الغدران، ومنها تمتلئ البرَك والسدود، فيعمّ الخير وتدبّ الحياة وينبت العشب والكلأ، ويخضَرّ الربيع وتكتسي الأرض بثوبها الأخضر الجميل، وتكثر المراتع والمراعي فتجد البهائم والمواشي طعامها وينعم الجميع من ذلك الخير العميم.

ومن عادة البدويّ أن يفرح للغيث والمطر ويرى فيه نعمة من نعم الله سبحانه، فنراهم يبتهجون لقدومه، ويفرحون لمجيئه، ويغني الأطفال أغانيهم البريئة استقبالاً وابتهاجاً لهذا الوافد الكريم ولهذه النعمة السماوية المباركة، ومن أغانيهم:

امطري وزيدي .... بيتنا حديدي
بيت جدّي شُقَّة .... لأركب عليه وأمُقَّه
امطري يا مَطَرَة .... على عروق الشجرة
عَمِّي عبد الله .... رزقه على الله

وغالباً ما يرصد البدويّ النجوم ليعرف إذا كانت تلك السنة سنة خير وخصب أم سنة مَحْل وقحط، وسمعت أحدهم وهو يقول: إذا انْقَضّ

سهيل على الثريا وفَطَّطَها، أي بعثرها، فابشروا بالخير، وإذا مَرَّ بجانبها دون أن يلامسها فلا تستبشروا خيراً. ومن أمثالهم: «إذا طلع سهيل لا تأمن للسيل»[1].

السُّدود:

واحدها سَدٌّ، والعامة يؤنثونها فيقولون: سَدَّة وجمعها سَدَّات، والسدّ حاجز من التراب في منخفض من الأرض حيث تمرّ السيول أو تلتقي فيمنعها السدّ فتتجمع المياه ليصل ارتفاعها متراً أو أكثر.

ويكون ارتفاع السدّ حوالي مترين أو ثلاثة وسُمْكه عدة أمتار، وكلما كان سُمكه أكبر كلما كان أكثر مناعة للماء وأكثر صموداً في وجه السيول، أما إذا كان رفيعاً فإن مياه السيول تجرفه وتكسره.

يحافظ السدّ على مياهه فترة من الزمن قد تصل أسبوعاً أو أسبوعين، ويمكن استغلال هذه المياه لسقي المواشي والدواب، أو للغسيل وبعض الاستعمالات المنزلية الأخرى.

---

(١) – موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط)، وانظر كذلك قصة بعنوان « كل نصيحة ببعير» في كتاب حكايات من الصحراء، ص ٤٢ .

وقد يزرع بعضهم هذه السدود بأشجار التين أو العنب أو الزيتون، والبعض الآخر يزرعها بالخضروات الصيفية المختلفة نظراً لخصوبة تربتها التي تتكون من مياه الطمي الطريّة الخصبة.

النَّقْع:

هو مستنقع صغير في بقعة منخفضة من الأرض تستقرّ فيه مياه الأمطار أو السيول، وتظل فيه المياه لعدة أيام، أما إذا كانت الأرض صخرية فإن الماء يبقى لفترة أطول. والنَّقْع يُسمّى بهذا الاسم لأن الماء يظلّ ناقعاً فيه لعدة أيام كما ذكرنا.

الغدير:

وجمعه غُدران، وهو مستنقع من الماء في مكان منخفض من وادٍ عريض ذي أرضية صخرية أو في مسيل للمياه، يظل فيه الماء فترة طويلة تدوم أسابيع وشهوراً، وعادة ما تكون مياهه نظيفة نقية صالحة للشرب يمكن رؤية الصخور التي في أسفلها بوضوح وهذا يدلّ على نقائها وصفائها، وعادة ما تملأ منه النساء جرارهن، ويَرِد عليه الرعاة بمواشيهم لتشرب منه في ساعات القيلولة، وكان الناس يقولون إذا كانت مياه الغدير على عمق شِبْرٍ من الأرض فهي طاهرة، أما إذا كانت دون ذلك فهي غير طاهرة، ولهم مثل في ذلك يقول: «شِبْر من الماء

يطهر». وكنا صغاراً عندما نعطش ونحن نرعى الأغنام نقيس بأصابعنا الصغيرة مياه الغدير لنبرر لأنفسنا أنها صالحة للشرب، ونشرب منها حتى لو كان عمقها أقلّ من ذلك.

البِرْكَة:

وتُجمع على برَك، وهي مكانٌ كبير ذو حاجز ترابي ضخم تتجمع فيها مياه الأمطار وتصب فيها السيول، وتمتد على مساحة كبيرة من الأرض، وقد تظل فيها المياه طيلة فترة الصيف كله فيرد عليها الرعاة بالمواشي والدواب ويقيلون بجانبها عدة ساعات ثم يصدرون عن الماء في ساعات العصر ليعودوا إلى أماكنهم ومراعيهم.

وتكثر في البرك ديدان العَلَق والواحدة منها عَلَقَة، وهي دودة سوداء اللون طولها حوالي ٣ سم ولها فم مستدير يشبه الحلقة تطبقه على من يقترب منها من الحيوانات أو المواشي وتلتصق به وتمتص دمه، وكثيراً ما تلتصق بالإنسان أيضاً.

الصَّنْع:

وجمعه أصناع، وهي حفرة غير عميقة يحتفرها الناس فتملىء بمياه الأمطار ويشربون منها، وما أذكره أننا عندما كنا صغاراً كنا نجد في

بعض المناطق الصخرية تجويفات منخفضة نعرف مكانها، وعندما تسقط الأمطار نسرع إليها لنشرب من الماء الذي احتبس فيها، وكنا نسمي ذلك التجويف صِنْعاً.

وهناك مصادر أخرى للمياه تنبع مياهها من المياه الجوفية في الأرض، ومنها:

العين:

وجمعها عيون، وهي مكان تنبع منه المياه الجوفية، وتظل مياهه تسيل طيلة أيام السنة، وفي منطقة النقب الكثير من هذه العيون، وقد يحمل الوادي الذي تسيل فيه مياه العين اسم العين نفسها فيقال: وادي الشريعة أو غير ذلك من أسماء، وكثيراً ما ينبت البوص في هذه الأودية ويبلغ ارتفاعه أكثر من مترين، وتكثر فيه الحيوانات الصغيرة فتجد فيه ملاذاً لها ومكاناً لطعامها وشرابها.

الثميلة:

وتجمع على ثمايل، ولا تكون الثميلة إلا في الأماكن المنخفضة التي تكون فيها المياه الجوفية قريبة من سطح الأرض، والثميلة تكون إما مستنقعاً تخرج مياهه من جوف الأرض، أو حفرة بعمق متر أو أكثر يحفرها الناس في تلك المنطقة حتى ينزّ الماء منها فيملأون دلاءهم

ويسقون إبلهم ومواشيهم، وقد ورد اسم الثميلة كثيراً في الشعر الشعبيّ، ومنها تلك الثمايل التي في وادي الحِسِي[1]، ويحضرني منها شطر بيت يقول:

«والله غنم على الحسي ترد الثميلة».

وهذا بيت من قصيدة أخرى لشاعرٍ شعبيّ يقول:

رَوَّحَنْ مثل القَطَا صَوْبَ الثميلة

ضُمَّرٍ تضْفِي عليهنّ العبَاتِي

البئر:

جمعها آبار، وهي كلمة مؤنثة حيث يقال بئر عميقة وما شابه ذلك، والبئر تشبه الهرابة ولكنها تحفر عميقاً في الأرض حتى تصل إلى المياه الجوفية أو الماء العِدّ، وهو الماء الدائم الذي يخرج من جوف الأرض ولا ينضب أو ينقطع.

وقد يصل عمق بعض الآبار إلى عشرات الأمتار مما يجعل نشل الماء منها عملية شاقة جداً الأمر الذي دعا بعض الناس إلى استعمال الإبل لسحب الدلاء الكبيرة التي لا يستطيع الرجل الواحد حملها، فيدلونها

(١) — اسم منطقة في النقب الشمالي.

في البئر وتسحبها الجمال ويُفرغ ماؤها في الحوض الملاصق للبئر، وهكذا حتى يشرب جميع القطيع ويكتفي ويصدر عن الماء.

وقد تصاب تلك الجمال التي تُستخدم في سحب الدلاء الكبيرة بالضعف والهزال بسبب مشقة سحب الدلاء الثقيلة والعمق الكبير للبئر.

وتلك الدلاء الكبيرة هي ما يسمى بالغُروب والواحد منها غَرْبٌ وقد وردت في الشعر الجاهليّ، ومنها قول لبيد:

فصَرَفْتُ قَصْراً، والشُّؤُونُ كأَنها

غَرْبٌ، تَخُبُّ به القَلُوصُ، هَزِيمُ[1]

وفي اللغة: الغَرْبُ: الدلو العظيمة التي تُتَّخَذُ من جلدِ ثَوْر يُستقى بها[2].

ومن مصادر المياه أيضاً:

الهَرَابَة:

وتجمع على هَرَاب، وهي بئر تُحفر لخزن مياه الأمطار ويصل عمقها من ٨ إلى ١٠ أمتار أو أكثر بقليل، عنقها أسطواني ملفوف بالحجارة

(١) — ديوان لبيد بن ربيعة، ص ١٠٠ .

(٢) — لسان العرب: مادة "غرب".

وطوله حوالي مترين، تأخذ في الاتساع من جوانبها المختلفة لتصبح عميقة وعريضة وتتسع لعشرات الأمتار المكعبة من الماء، وهي تكفي في الغالب فترة الصيف كلّه حتى هطول الأمطار في الشتاء الذي يليه.

وكانوا يقيسون عمق البئر أو الهرابة بالقَامَة، وهي طول قامة الإنسان أي ما يقارب ١٨٠سم للقامة الواحدة، فيقولون عمق هذه الهرابة ١٠ قامات أو أكثر وهكذا.

والهرابة تُحفر في مكان منخفض لتنحدر إليها مياه السيول من الأعلى، وفي الشتاء يحفرون لها قنوات صغيرة لتجري معها المياه حتى مصرف الهرابة، وهو عبارة عن فتحة في جانبها تسمح بدخول الماء إليها. ويقولون: قَنَّى على الهرابة، يُقَنِّي عليها، أي جعل لها قناة كما ذكرنا.

وفي نهاية الصيف تقلّ مياه الهرابة وتصبح قليلة عكرة وتنحسر إلى الأطراف فيضطر الوارد أن يُمَيِّح بدلوه، أي أن يُدلِّي الدلو ويرميه إلى الجانب الذي تتجمّع فيه بقية الماء في بقعة صغيرة، فيقع الدلو على جانبه ويمتليء حتى النصف ويخرج وبه طين رماديّ لزج ومياه عكرة.

وغالباً ما يتجمع البعوض في الهرابة ويبيض على سطح الماء فتفقس بيوضه ديداناً حمراء رفيعة بطول حوالي سنتيمتر واحد تخرج مع الماء

في الدلاء، فيضع البعض منديلاً ناعماً على المحقن حتى لا تنزل تلك الديدان إلى الوعاء الذي يُنقل فيه الماء، أما طريقة علاجها فكانوا يسكبون كمية من الكاز في مياه البئر فيقتل بيوض البعوض ويقضي عليها، وإن كان طعم الكاز يظلّ في الماء لفترة من الزمن.

وكانت كلّ عائلة تحفر لنفسها هرابة خاصة بها أو أكثر لترد عليها وتسقي مواشيها، وكان يقوم بهذه المهمة عمّال من الريف المصري من قبيلة بني عقيل، وكانوا يأتون بحثاً عن العمل فيعملون مع عائلاتهم في الحصاد، وفي حفر الهراب كما ذكرنا.. وقد حفر جدي في عام ١٩٣٧ هرابة ما زالت صالحة حتى اليوم.

وفي موسم الشتاء تمتليء الهرابة حتى الزنَّار وهو عنقها من الأعلى، وتصبح عملية نشل الماء منها سهلة وخفيفة، ثم لا يلبث ماؤها أن ينحسر ويهبط خلال أيام قليلة ليصل إلى أسفل الزُّنَّار.

وقد اشتقوا من اسم الهرابة فعلاً هو هَوْرَب، فيقولون: هذا الشيء هَوْرَبَ؛ أي اتسع كثيراً.

والفرق بين الهرابة والبئر هو أن البئر تحفر حتى يصلوا إلى العِدّ وهي المياه الجوفية، أما الهرابة فتحفر لخزن مياه الأمطار ليس أكثر.

السبيل:

حفرةٌ تشبه البئر الصغيرة، تقوم بعض العائلات الموسرة بحفرها وبنائها على جانب طريق يمر منه المارة وأبناء السبيل، كصدقة جارية أو كعملٍ من أعمال الخير، ثم تملأها بالماء وتترك دلواً عندها لمن يريد أن يشرب أو يسقي بهيمته، ويكون للسبيل ما يشبه نصف قُبَّةٍ صغيرة فوق فوَّهته حتى تحفظ ماءه من التبخر، ويظل الماء فيه بارداً منعشاً، وقد جاء اسم السبيل من سبيل المارة، ولأنه أُعِدَّ أيضاً ليروي العابرين وأبناء السبيل.

أدوات نقل الماء

الجرّة:

وجمعها جرار، وهي تُصنع من الفخّار، وكانت معظم الأدوات تُصنع من الفخَّار ومن بينها الجِرَار، وكانت المفاخر تنتشر في كثير من الأماكن فتتفنن في صنع الأواني الفخارية المختلفة، وكان الفخَّار سريع الكسر لهشاشة الطين الذي يصنع منه، ولذلك كانت الجرار كثيراً ما تتكسر، فإذا ارتطمت ببعضها أو إذا تعرضت لخبطة قوية فإنها

تنكسر، ولهم مَثَلٌ يصوّر هذه الظاهرة يقول: «لولا الكاسورة ما عمرت الفاخورة»[1]، والفاخورة هنا هي مصنع الفخار. وهناك مثل آخر يقول: «مش كلّ مرَّة بتسلم الجرَّة»[2]. وقد تنصدع الجرة أو تتشقّق فيلحمونها بوضع الزفت المغليّ عليها فتصمد لبعض حين.

وكنا نجد بجانب الهرابة أكواماً من قطع الفخّار المكسورة، ومن هذه القطع كان الأولاد الصغار يلعبون لعبة الشقيفة، وهي تصغير كلمة شقفة والتي تعني القطعة الصغيرة من الفخَّار، وفي هذه اللعبة يضع الأولاد بعض القطع الصغيرة في كفة اليد ثم يرمونها إلى أعلى على ارتفاع عدة سنتيمرات ويتلقفونها بظاهر الكفّ والفائز هو الذي يمسك أكبر عدد منها على ظهر يده.

وكانت الجرار بأنواع وأحجام مختلفة، وألوانها كسائر الفخار منها ما هو باللون الأسود، أو البني أو الترابي.

وكانت الآبار والهراب ملتقى للواردين من الرجال الذين يسقون ماشيتهم، أو النساء اللاتي يملأن جرارهن قبل ورود الرعاة أو بعدهم،

---

(١) — من الأمثال البدوية، ص ١٨٧ .

(٢) — نفس المصدر، ص ٢٠٠ .

وكان بعض أصحاب القلوب الخليّة من الرجال أو الشباب يتغنّى ببعض أبيات من الشعـر يقول فيها :

يا وارد البير اسقينـي بحَفْنَاتـك
عطشان ما بَي ظمأ وِدِّي محاكاتك

أو يقول :

يا حلو يا زين لا تورِد على مانـا
من شوفك الزين تفَطَّـط شَلايانـا

والأغاني كثيرة في هذا الباب.

القِرْبَة:

وجمعها قِرَب، وهي وعـاء مـن الجلـد يُـشبه الـسِّعْن[١] تمامـاً إلاّ أنـه

[illegible]

الكتف في سفر أو ما شابه، وفي معاجم اللغـة : القِرْبَـة: وِعَـاءٌ مِنْ جِلْـدٍ يُوضَعُ فِيهِ المَاءُ وَنَحْـوُهُ، أو ظَـرْفٌ مـن جِلْـد يُخْـرَزُ مـن جانـب واحـد،

النساء تسمي ابنها: «مخيرز»، تصغير مخرز. إذا كان ابنها كثير الحركة يدخل من مكان ويخرج من آخر، تشبيهاً له بالمخرز الذي يدخل في الجلد من جهة ويخرج من الجهة الأخرى.

ومن أمثالهم: «اللي بيخْرِز خْرَازة بيشرب عليها ميّه»[1]، ومعنى يخرز أي يخيط الجلد والأدَم، وكانوا يخرزون القربة ويحكمون خياطتها حتى تمسك الماء، ومن يخرز قربته جيداً فإنه يستطيع أن يحفظ ما معه من الماء، أما من لا يُحكم خرْزَها فإن ماءه يسيل ويبقى بلا شيء، والمثل يعني أن من يُحدّد هدفه ويتقن عمله يستطيع تحقيق مآربه والوصول إلى أهدافه.

ولهم مثل آخر يقول: «الكف ما بتنطح المخرز»[2]، وهو يعني أن الذي لا تستطيع التغلب عليه فالأولى بك أن تداريه حتى تسلم من شره وأذاه.

أما الشَّنّ؛ وجمعه شِنَان، فهو القِرْبَة الجافة البالية، وكانوا يُحرّكونها إذا أرادوا حَثَّ الإبل على السيرِ لتَفْزَعَ فتُسْرِع، قال النابغة:

(١) — موسوعة الأمثال الشعبية في النقب (مخطوط).

(٢) — من الأمثال البدوية، ص ١٧٠ .

كَأَنَّكَ مِنْ جِمَالِ بَنِي أُقَيْشٍ...... يُقَعْقَعُ خَلْفَ رِجْلَيْهِ بِشَنِّ[1]

وفي النقب تطلق كلمة «شْنَان» على الشخص النحيل يابس العود، إضافة إلى معناها الأصلي، فيقال هذا الولد شْنَان، أي أنه يشبه الشَّنّ في نحافته وجفاف عوده.

الصميل:

هو في الأصل الصغير من القِرَب، وهو عبارة عن جلد من جلود الأغنام يعمل كما تعمل القِرْبَة ويوضع بداخله الماء الذي يظل بارداً صالحاً للشرب. وكلمة صميل في النقب تعني كلّ ما يُحمل على البهائم من الأوعية التي يُنقل فيها الماء، سواءً كانت من القِرَب أو الجِرَار أو البراميل، ويجمعونها على صُملان.

البرميل:

وجمعه براميل، هو وعاء معدني من مخلّفات الجيش ينقل فيه الماء على ظهر البهائم، وله ثلاثة أصابع أي مقابض يحمل منها، وله فتحة صغيرة يثبت فيها غطاء يُحكم إغلاقها، وهو يتسع لما يقارب ٢٠ لتراً من الماء، وقد ظهرت منه أنواع من البلاستك ولكنها أقل جودة ولا يصمد

(١)- ديوان النابغة الذبياني، ص ١٢٣ .

فيها الماء كثيراً، ويكون للماء الذي فيها رائحة البلاستك بعد ملئها بوقت قصير.

الزير:

جرّة كبيرة يُحفظ فيها الماء ليظلّ بارداً طيلة النهار، وقد يُلَفّ الزير بقطعة من الكيس أو من القماش السميك تخيّط عليه وتلتصق به، ثم يسكبون عليها الماء لتظلّ مبلولة ورطبة، وبعد أن يُملأ بالماء البارد يترك في مكان ظليل فيظلّ الماء فيه بارداً طيلة النهار. وقد تحفر حفرة للزير في ركن من أركان البيت ويدفن فيها وتبقى فوهته خارجاً ويملأ بالماء البارد، ويرشّ الماء على التراب الذي حوله فيحافظ على رطوبته ويبقى ماؤه بارداً طيلة النهار أيضاً.

الرّوّاية:

وجمعها رَوّايَات، هي وعاء معدني كبير تُملأ بالماء الذي ينقل إليها، وهي تشبه الصندوق الكبير، ولها فتحة مستديرة من الأعلى يُثَبَّت في طرفها غطاء يُحكم إغلاقها، ولها طوقان معدنيان عريضان على جانبيها يُطَوِّقانها كالحزام وربما كانت تُحمل من هذين الطوقين، ويبدو أنها من مخلّفات الجيش، ومنها أحجام مختلفة بعضها كبير، وبعضها أصغر سعةً وحجماً.

المَطَّرَة:

وعاء صغير يحمل فيه الماء، وله سير جلدي يُعلّق في العنق أو على الكتف وتتدلّى المَطَرة في أسفله، وبعضها له ممسك يُشبك في الحزام عند الخصر، وقد تحولت المطرة مع الزمن إلى علبة معدنية مغطاة بغطاء من الجلد أو القماش السميك يُحفظ فيها الماء، ويحملها المسافرون في رحلاتهم المختلفة، وهي تتسع لحوالي لتر واحد من الماء.

أما الأواني التي يُشرب فيها الماء فنذكر منها:

الإبريق:

يُجمع على أباريق ويجمعه العامَّة على بُرْقَان، وهو إناء من الفخَّار يستخدم للشرب وله مقبض وخرطوم أو بلبلة ويسميها العامّة «بَعْبُوز»، وهو بلون الفخار الرماديّ أو البني، ويحفظ الماء بارداً أكثر من الأباريق البلاستيكية الحديثة. ومنه أنواع أخرى من الخزف والزجاج والبلاستك، وأباريق أخرى خاصة بالوضوء يسمى الواحد منها «إبريق وضوء».

الشَّرْبَة:

جمعها شَرْبَات، وهي إناء يشبه الإبريق ولكنه عريض القاعدة وله عنق طويلة، يضيق من الوسط ثم يتسع عند فوهته، وليس للشربة

مقبض تمسك منه ولا خرطوم، فتُمسك من وسطها حيث المكان الضيّق الذي ذكرنا.

الكُرَّاز:

إناء من الفخار يشبه الإبريق ولكنه أكبر منه حجماً ويتسع لكمية من الماء تعادل ما يملأ ثلاثة أباريق، وله مقبضان من جانبيه، ويجمع على «كراريز».

القَدَح:

إناء من الفخار على شكل الزبدية الكبيرة وهو يستعمل في الأصل لحلب الناقة، ولكنه يستعمل أيضاً للماء، ومن أقوالهم: «إذا بتحلب في القدح صافي فانك تحصل على كذا»، ومعناه إذا صفّيت النية فإنك تحصل على مبتغاك، أو على ما ذُكر.

وهناك بعض الكلمات التي تتعلّق بالماء نذكر منها:

- وَرَدَ، يَرِدُ: أي ذهب ليستقي الماء إن كان ذلك من البئر أو الغدير أو أي مكان آخر يمكن جلب الماء منه.
- وَرَّدَ، يُوَرِّد: أي ساق الغنم والمواشي لتَرِدَ الماء، إن كانت كلّها أو جزء منها، وبعد أن يملأ الراعي حوض الماء يقول لمن معه: وَرِّد عليّ عشرة

عشرة، فيطلق عشرة رؤوس من الأغنام ويحجز البقية وهكذا حتى تشرب جميع المواشي.

- صَدَّرَ، يُصَدِّر: أي عاد بمواشيه من على الماء إلى المرعى.

ووَرَّد عكس صَدَّر، فالأولى تعني الذهاب بالمواشي أو الإبل إلى مكان الماء للشرب، والثانية تعني الصدور من عليه إلى مكان المرعى كما ذكرنا.

- نَشَلَ، ينشِل: أي سحب الماء من البئر بالدلو.

- مَيَّحَ، يُمَيِّح: أي رمى الدلو ونشل الماء من الجهة التي يتجمّع فيها الماء في قعر البئر.

- الرِّشَاء: هو حبل الدلو الذي يُنشل به. ويلفظ عند العامة: «رْشِيّ».

- كَرَّعَ، يُكَرِّع: أي وضع ركبتيه في الأرض ومدَّ جسمه إلى الأمام وبسط يديه وشرب الماء من الغدير بفمه، وكَرَّع تستعمل للعاقل ولغير العاقل، نقول كَرَّعْتُ على الماء، وكَرَّعَت البهيمةُ على الماء..

- زَرْنَقَ، يُزَرْنِق: أي رفع الإبريق فوق رأسه وسكب الماء منه إلى فمه، ويقال إن هذه العادة مكروهة لأنه عندما منعَ جيش الأمويين آل النبي عن الماء في كربلاء بالعراق كانوا يزرنقون الماء على أنظارهم، ثم قضوا عليهم بعد ذلك في يوم عاشوراء وهو العاشر من محرم من ذلك العام.

❋❋❋❋❋

ملحق (أ)

قائمة بالأمثال الشعبية التي وردت في هذا الكتاب مرتبة حسب الحروف الهجائية:

١. إذا طلع سهيل لا تأمن للسيل، ص ١٧٩
٢. اللي بيخْرِز خْرَازة بيشرب عليها ميّه، ١٩٠
٣. الجوع كافر، ص ٢١
٤. حزمتهم حزمة بعر، ص ٥٦
٥. خَبِّي قرشك الأبيض ليومك الأسود، ص ١٩
٦. دار الذبّان بتدوّر على دار اللبّان، ص ١٠٧
٧. دِير القهوة على اليمين لو كان أبو زيد على الشمال، ص ١٦٢
٨. الرايب للحبايب والزبدة للقرايب، ص ١٠٣
٩. الرزق مدَوَّر، ص ١١
١٠. زي اللي بيوَزِّع ع النتش، ص ٥٥
١١. زي خبز الشعير مأكول ومذموم، ص ٦٤
١٢. زي شعير البيّاع، ص ١٥
١٣. شرارة بتحرق حارة، ص ٤٨

١٤. الضيف شاعر، ص ٢٧

١٥. الضيف مُـحَلِّل، ص ١٣

١٦. طَبْع اللبن لا يغيّره إلا طَبْع الكفن، ص ١٠٢

١٧. الغنم دراهم فراطة، ص ١٣

١٨. فَتّح عينك تأكل مَلْبَن، ص ١٤٩

١٩. في الحَرَكَة بَرَكة، ص ١٨

٢٠. القِدْر ما بيقعد إلاّ على ثلاثة، ص ٥١

٢١. الكف ما بتنطح المخرز، ١٨٦

٢٢. كُلْ أكل الجمال وقم قبل الرجال، ص ٢٧

٢٣. لبن أُمّه على ثُمّه، ص ١٠٢

٢٤. لولا الكاسورة ما عمرت الفاخورة، ص ١٨٤

٢٥. مش كلّ مرَّة بتسلم الجرَّة، ص ١٨٤

٢٦. مطرح ما بترزق إلْزَق، ص ١١

٢٧. نافِق زي كعك العيد، ص ١٥١

المراجع

١. لسان العرب، ابن منظور، دار إحياء التراث اللبناني، ط٢، ١٩٩٧م.

٢. صحيح البخاري، الإمام البخاري، دار الفكر، ١٩٩٤م.

٣. من الأمثال البدوية، صالح زيادنة، المطبعة العربية الحديثة، القدس، ط١، ١٩٩٧م.

٤. حكايات من الصحراء، صالح زيادنة، مطبعة الهديل، الرام، ط١، ٢٠٠٣م.

٥. ديوان طرفة بن العبد: تحقيق: فوزي عطوي، دار صعب، بيروت، ١٩٨٠.

٦. ديوان عمرو بن كلثوم. تحقيق د. إميل بديع يعقوب. دار الكتاب العربي- بيروت، طبعة ٢، ١٩٩٦م.

٧. شرح ديوان زهير بن أبي سلمى. صنعة أبي العباس ثعلب. دار الكتاب العربي- بيروت، طبعة ٢، ١٩٩٥م.

٨. ديوان الشنفرى. تحقيق د. إميل بديع يعقوب. دار الكتاب العربي- بيروت، طبعة ٢، ١٩٩٦م.

٩. ديوان النابغة الذبياني، اعتنى به حمدو طمّاس، دار المعرفة، بيروت – لبنان، ط ٢، ٢٠٠٥م.

١٠. ديوان لبيد بن ربيعة، اعتنى به حمدو طمّاس، دار المعرفة، بيروت – لبنان، ط ١، ٢٠٠٤م.

١١. ديوان ذي الرمّة، دار المعرفة، بيروت – لبنان، ط ١، ٢٠٠٦م.



المحتويات

الموضوع	الصفحة
الإهداء	٥
المقدمة	٧
الفصل الأول: المأكولات الشعبية تعريفها ومصادرها	٩
توفير الطعام	١٠
مصادر الرزق	١١
تربية المواشي	١٢
فلاحة الأرض	١٤
التجارة	١٦
العمل	١٧
الكسل مجلبة للفقر	١٨
الادخار	١٩
سنون عجاف	٢٠
الجوع كافر	٢١
المال شريان الحياة	٢٢
الفصل الثاني: آداب الطعام	٢٥
الفصل الثالث: المطبخ مكانه ومحتوياته	٣١
أدوات الطبخ وإعداد الطعام	٣٤

الموضوع	الصفحة
الطاسة	٣٤
القدر	٣٥
المسواطة	٣٦
المغرفة	٣٦
المخشاقة	٣٧
الصحن	٣٧
الباطية	٣٨
الأنجر	٣٨
الزبدية	٣٨
الصحن أبو عشرة	٣٩
الخوصة	٣٩
المغزل	٤٠
المفراك	٤٠
العكَّة	٤١
جرة السمن	٤١
القلاية	٤٢
الفصل الرابع: النار: أدواتها.. وطريقة إشعالها	٤٥
الموقد	٤٥
الزناد	٤٧

الموضوع	الصفحة
الصوّان	٤٧
القدح	٤٨
الولعة	٤٩
اللدايا	٥٠
المنصب	٥١
الحشوش	٥٢
القش	٥٣
الدمير	٥٤
البلاّن	٥٤
الزقّوح	٥٥
الزبل	٥٥
الجلّة	٥٦
بعر الإبل	٥٦
المفواج	٥٧
الراكية	٥٧
النار بشكل عام	٥٨
الفصل الخامس: الخبز : أنواعه، وكيفية إعداده	٦١
خبز الشعير	٦٢
خبز القمح	٦٤

الموضوع	الصفحة
خبز الذرة	٦٥
سنة حمرا طَلَق	٦٦
الخبز وأنواعه	٦٧
خبز الصاج	٦٧
خبز المـــلّة	٦٨
الخبز الذي بين صاجين	٦٩
الخبز الملتوت بالسمن	٧٠
اللِزَّاقِي	٧٢
المطَبَّق	٧٢
القرص	٧٣
القريص	٧٣
الفصل السادس: أدوات إعداد الخبز	٧٥
الرَّحَى	٧٥
حجرا الرحى	٧٧
الفراشة	٧٧
الهادي	٧٧
القُطب	٧٨
اللُّهْوَة	٧٨
الثِّفَال	٧٩
المنخل	٨٣

الموضوع	الصفحة
صحن العجين	٨٤
المرصّة	٨٤
الصاج	٨٥
فردة الطحين	٨٦
الفصل السابع: المأكولات التي يتمّ إعدادها من الحبوب	٨٩
مَدِيدَة القمح باللبن	٨٩
مديدة القمح بالبندورة	٩١
المفتول	٩٢
الرقاقة	٩٥
البازينة	٩٦
الهيطلية	٩٦
الصقعانة	٩٧
شوربة العدس	٩٨
العدس بالبامية	٩٩
العدس بالكوسا	٩٩
العدس بالباذنجان	٩٩
العدس بالملوخية	٩٩
الفصل الثامن: المأكولات التي تعد من منتوجات الألبان	١٠١
الحليب	١٠٢
حليب اللباء	١٠٢

الموضوع	الصفحة
الحليب الرايب	١٠٣
اللبن	١٠٣
فتة اللبن	١٠٤
الجميد	١٠٤
العفيق	١٠٦
الكشك	١٠٦
العفيق المشوي	١٠٧
المريسة	١٠٧
السلطة مع المريسة	١٠٨
سلطة الكوسا باللبن	١٠٨
الزبدة والسمن	١٠٨
الفصل التاسع: المأكولات التي تعد من النباتات	١٠٩
الخبيزة	١٠٩
مْعَصَّرَة خُبّيزة	١١١
اللوف	١١٢
لسَيِّن ثور	١١٣
الرجلة	١١٣
الكَعُّوب	١١٤
البطيخ العَجْر	١١٤
الكَمأ	١١٦

الموضوع	الصفحة
الفقع	١١٦
الفصل العاشر: طعام الولائم والمناسبات	١١٩
الرَّحَمَة	١١٩
الجمعة اليتيمة	١٢٠
خميس الأموات	١٢١
عشاء المتوفى	١٢١
النذر	١٢١
الفدو	١٢٢
زيارة قبور الأولياء والصالحين	١٢٣
الجَوَازِل	١٢٣
المُخَّة	١٢٤
الكتف	١٢٤
الساق	١٢٥
الورك	١٢٥
الفصل الحادي عشر: مأكولات أخرى مختلفة	١٢٩
المُبَصَّلَة	١٢٩
مبَصَّلَة البندورة	١٣٠
حَرْق إصبع	١٣٠
ريق بنت	١٣٠
بيض الدجاج	١٣١

الموضوع	الصفحة

المختوم	١٣٢
القَلِيَّة	١٣٣
الفريكة	١٣٣
الهَوِيسَة	١٣٤
حفظ المواد الغذائية	١٣٤
حفظ اللبن ومشتقاته	١٣٥
حفظ اللحم المطبوخ	١٣٦
حفظ البندورة	١٣٦
حفظ البامية	١٣٧
حفظ الليمون	١٣٧
تبريد الماء	١٣٨
المُسلِّيَات	١٤٠
البسوم	١٤٠
الخبيزة	١٤٠
الدرَيْهِمَة	١٤٠
الفصل الثاني عشر: مأكولات خاصة ب شهر رمضان المبارك	١٤٣
التُمُور	١٤٤
العَجْوة	١٤٥
قَمَر الدِّين	١٤٦
المُرَبَّى	١٤٧

الموضوع	الصفحة
الدِّبْس	١٤٧
العنْبيَّة	١٤٧
القُطَّيْن	١٤٨
الزبيب	١٤٨
الملبن	١٤٨
القطايف	١٤٩
البَسْبُوسَة	١٤٩
الكعك المترلي	١٥٠
المعمول	١٥٠
أنواع الحلويات	١٥١
الكَعْكَبَان	١٥٢
بيض الحمام	١٥٢
الملَبَّس	١٥٢
الحلاوة	١٥٣
راحة الحلقوم	١٥٣
الأرز المفلفل	١٥٣
الفصل الثالث عشر: القهوة العربية	١٥٥
تعريف القهوة	١٥٥
أصلها	١٥٨
كيفية إعداد القهوة	١٥٩

الموضوع	الصفحة

أدوات إعداد القهوة	١٦١
المحْمَاسة	١٦١
القَلاَّية	١٦٢
الْمهْبَاش	١٦٢
الجُرن	١٦٣
الهَاون	١٦٣
القُلَّة	١٦٤
البَكْرَج	١٦٤
الدَّلَّة	١٦٤
الماشا	١٦٥
المنصب	١٦٥
المسحانة	١٦٥
الفنجان	١٦٦
الصينية	١٦٦
اللَّطْوَة	١٦٦
المعاميل	١٦٧
التلقيمة	١٦٧
الوَقْدة	١٦٧
القهوة وشعراء البادية	١٦٨
مشروبات أخرى	١٦٩

الموضوع	الصفحة
الشاي	١٧٠
مشروب الزنجبيل	١٧٠
مشروب الحِلْبة	١٧١
البابونج	١٧١
مشروب الجعدة	١٧٢
الفصل الرابع عشر: مياه الشرب: مصادرها وأدواتها	١٧٣
الأمطار الموسمية	١٧٤
السُّدُود	١٧٥
النَّقْع	١٧٦
الغدير	١٧٦
البِرْكَة	١٧٧
الصَّنْع	١٧٧
العين	١٧٨
الثميلة	١٧٨
البئر	١٧٩
الهَرَابَة	١٨٠
السبيل	١٨٣
أدوات نقل الماء	١٨٣
الجرَّة	١٨٣
القِرْبَة	١٨٥

الموضوع	الصفحة
الصميل	١٨٧
البرميل	١٨٧
الزير	١٨٨
الرَّوَّاية	١٨٨
المَطَرَة	١٨٩
الإبريق	١٨٩
الشَّرْبَة	١٨٩
الكُرَّاز	١٩٠
القَدَح	١٩٠
ملحق (أ): الأمثال التي وردت في الكتاب	١٩٣
المراجع	١٩٥
المحتويات	١٩٧





صدر للمؤلف:

- جمر ورماد.
- قافلة على الطريق.
- من الأمثال البدوية.
- أنغام حائرة.
- حكايات من الصحراء.
- عبارات ومصطلحات من البادية.
- المأكولات الشعبية في النقب.